
Kotlety wieprzowe zwyczajne

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1208 razy.

Kuchnia węgierska

4 kotlety wieprzowe

1 ząbek czosnku

1 łyżeczka drobno posiekanej zielonej pietruszki

50 g tłuszczu

1 łyżeczka mielonej papryki

300 g ziemniaków

2 filiżanki kwaśnej śmietany

Mięso posolić i z obu stron obsmażyć na tłuszczu. Wyjąć z patelni i w tym samym tłuszczu poddusić posiekaną cebulę i rozgnieciony ząbek czosnku, wymieszać z papryką, zalać filiżanką wody, zagotować i przelać do żaroodpornego naczynia. Na to układać pokrojone w plasterki ziemniaki, włożyć na nieobsmażone kotlety i pod przykryciem dusić tak długo, aż ziemniaki będą na pół miękkie. Wtedy dolać kwaśną śmietanę i pod przykryciem dusić dalej do miękkości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD