
Mięso wieprzowe na sposób masarza

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1314 razy.

Kuchnia węgierska

4 kotlety wieprzowe

1-2 pomidory

1/2 cebuli

1 świeża papryka

1 łyżeczka mielonej papryki

100 g pokrojonego w plasterki boczku wędzonego

2 filiżanki kwaśnej śmietany

50 g tłuszczu

4 parówki

Mięso posolić , obsmażyć szybko po obu stronach, odstawić na bok. Posiekaną cebulę poddusić na tłuszczu, dodać mieloną paprykę, zagotować z 1/2 filiżanki wody. Mięso z powrotem włożyć do tłuszczu, pokryć boczkiem i pokrojonymi w krążki parówkami, pomidorami i pokrajaną świeżą papryką. Gdy mięso będzie miękkie, zalać potrawę kwaśną śmietaną, jeszcze raz ją zagotować i natychmiast gorącą podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD