
Prosię z chrzanem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1156 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg prosięcia (głowizna, nogi i żeberka)

2 pietruszki

plaster selera

nać selera

kilka ziarenek pieprzu

1 ziemniak

świeżo utarty chrzan

2 marchwie

ostra musztarda

Mięso oczyścić , umyć , sparzyć , odcedzić . Razem z obranymi warzywami, cebulą, czosnkiem, ziemniakiem, solą i pieprzem gotować w dużej ilości wody do miękkości. Wyjąć mięso, a gdy ocieknie, włożyć do salaterki, przybrać warzywami; zalać wywarem i obficie posypać chrzanem. Podawać z musztardą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD