

---

# Prosię z Tordy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1185 razy.

Kuchnia węgierska

sól

2 łyżki mąki

2 filiżanki kwaśnej śmietany

kilka ziarenek pieprzu

2 żółtka

sok i skórka otarta z 1 cytryny

Prosię razem z kośćmi podzielić na kawałki, jak pörkölt. Udusić je do miękkości na gorącym tłuszczu razem z dodatkami: liśćmi laurowymi, pieprzem ziarnistym, sokiem z cytryny, skórką otartą z cytryny i solą, dolewając od czasu do czasu trochę wody. Gdy mięso będzie już miękkie, oprószyć je mąką i przez kilka minut rumienić. Żółtka wymieszać ze śmietaną, oblać nimi mięso i tak długo je dusić, aż wywar zgęstnieje.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD