
CIEŁĘCINA LUB MIĘSO JAGNIĘCE DUSZONE Z PIECZARKAMI I PAPRYKĄ

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1340 razy.

50 dag ugotowanej cielęciny lub mięsa jagnięcia bez kości

20 dag zielonej papryki

20 dag pieczarek

1/2 szklanki chudego mleka

ostra sproszkowana papryka

sól

pieprz

4 łyżki posiekanych listków rzeżuchy z pietruszką i bazylią

Ugotowane mięso pokrajać w kostkę. Paprykę i pieczarki umyć. Paprykę oczyścić z nasion, pokrajać w drobną kostkę. Pieczarki oczyścić i także pokrajać, wymieszać z papryką, wsypać do rondelka, posolić. Ogrzewać na małym ogniu przez ok. 5 min stale mieszając. Podduszoną paprykę z pieczarkami podlać mlekiem, dodać szczyptę ostrej papryki i nieco pieprzu, wymieszać. Dodać pokrajane mięso, dusi pod przykryciem na małym ogniu często mieszając. Sprawdzić smak, ewentualnie dodać nieco pieprzu lub ostrej papryki. Gotową potrawę wyłożyć na salaterkę. Posypać posiekaną zieleniną. Podawać na gorąco z dodatkiem ziemniaków purée (1-1 1/2 łyżki na porcję) i z surówkami lub na zimno z dodatkiem sałatek warzywnych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD