CIELĘCINA LUB MIĘSO JAGNIĘCE DUSZONE Z PIECZARKAMI I PAPRYKĄ

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1319 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 (1-11/2 łyżki na porcję) i z surówkami lub na zimno z dodatkiem sałatek warzywnych.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD