
Pörkölt z wołowiny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1210 razy.

Kuchnia węgierska

600 g pręgi

sól

50 g tłuszczu

2 strąki tureckiego pieprzu

1 duża cebula

1 świeża papryka

2 łyżeczki mielonej papryki

1-2 pomidory

Mięso dobrze oczyścić , pokroić w kostkę i umyć w zimnej wodzie. Posiekaną cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać pokrajane mięso i mieloną paprykę, posolić i dusić pod przykryciem tak długo, aż mięso wchłonie tłuszcz. Wtedy zalać je wodą i pod przykryciem dalej dusić na małym ogniu. Gdy mięso jest na pół miękkie, dodać pokrojoną w krążki paprykę, pomidory i pieprz turecki i gotować tak długo, aż wszystkie składniki będą miękkie. W razie potrzeby, dolewać po trochu wody. Sos powinien być gęsty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD