
Tokány z pieprzem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1162 razy.

Kuchnia węgierska

650 g rostbefu

2 łyżeczki pieprzu

70 g tłuszczu

1 łyżeczka majeranku

1 duża cebula

sól

2 ząbki czosnku

1 łyżka przecieru pomidorowego

Mięso pokroić w 5-6 cm paski o grubości palca i umyć . Posiekaną cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać roztarte ząbki czosnku i przecier pomidorowy, zalać odrobiną wody i krótko gotować . Włożyć pokrojone mięso, posolić , oprószyć pieprzem i majerankiem, wymieszać i dusić pod przykryciem. Często dolewać po trochu wody; musi powstać bardzo gęsty sos.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD