
Tokány z Siedmiogrodu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

Kuchnia węgierska

650 g polędwicy

1/4 l białego wina

100 g wędzonego boczku

2 łyżeczki mielonego pieprzu

50 g tłuszczu

1 łyżeczka majeranku

1 cebula

sól

2 ząbki czosnku

2 świeże papryki

1 łyżka przecieru pomidorowego

Mięso i boczek pokroić w paski o grubości ołówka. Boczek zrumienić na tłuszczu, wyjąć i na tym samym tłuszczu poddusić posiekaną cebulę i roztarty czosnek. Zalać winem, dodać przecier pomidorowy i stale mieszając zagotować. Dodać mięso, posolić, oprószyć pieprzem i majerankiem i dusić pod przykryciem. Gdy mięso będzie na pół miękkie, dodać pokrojone w paski strąki papryki i dolać odrobinę wody, tyle, żeby sos nie został zbyt rozrzedzony. Na końcu włożyć do potrawy zrumienione paski boczku, wymieszać ją i podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD