
Polędwica duszona

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1200 razy.

Kuchnia węgierska

4 plastry polędwicy

40 g tłuszczu

1 mała cebula

pieprz

Mięso umyć , posolić i szybko obsmażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu. Wyjąć z patelni i na tym samym tłuszczu poddusić posiekaną cebulę. Plastry mięsa dobrze oprószyć pieprzem i włożyć z powrotem do tłuszczu, podlać odrobiną wody i dusić do miękkości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD