Pieczeń węgierska z polędwicy

Dodano: 2010-01-01 17:40:17
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1203 razy.

Kuchnia węgierska
1 kg polędwicy
2 cebule
70 g wędzonego boczku
2 łyżeczki mielonej papryki
sól
2 łyżki przecieru pomidorowego
pieprz
1 łyżka octu
80 g tłuszczu
2 filiżanki kwaśnej śmietany

Polędwicę naszpikować słupkami boczku, posolić , oprószyć pieprzem i ze wszystkich stron obsmażyć na dużym ogniu. Wyjąć z brytfanny, w tym samym tłuszczu poddusić posiekaną cebulę, dodać mieloną paprykę, przecier pomidorowy i zalać filiżanką wody. Mięso znowu włożyć i często polewając je sosem dusić do miękkości w piekarniku Potem przełożyć do salaterki i pokroić w plastry. Sos wymieszać z kwaśną śmietaną, zagotować i zalać nim plastry polędwicy.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD