
Pieczeń węgierska z polędwicy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1289 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD