
Pieczeń pasterska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1244 razy.

Kuchnia węgierska

650 g wołowiny

1 łyżeczka pieprzu

100 g wędzonego boczku

1 pęczek zielonej pietruszki

150 g grzybów (kurki)

2 filiżanki kwaśnej śmietany

80 g tłuszczu

2 łyżki mąki

1 cebula

sól

1 łyżeczka mielonej papryki

Mięso pokroić w drobną kostkę i umyć . Na 2/3 tłuszczu poddusić posiekaną cebulę, dodać mieloną paprykę, zalać 1-2 filiżankami wody i zagotować . Potem włożyć mięso, posolić je i dusić pod przykryciem. Od czasu do czasu dolewać trochę wody. Kurki umyć , drobno pokrajać . Boczek wędzony pokroić w drobną kostkę, lekko przesmażyć na pozostałym tłuszczu, dodać kurki i drobno posiekaną zieloną pietruszkę, oprószyć pieprzem. Przez kilka minut dusić pod przykryciem, potem wymieszać z mięsem i dusić jeszcze przez ok.15 min. Mąkę rozprowadzić kwaśną śmietaną i mieszając dodać do pieczeni, jeszcze raz zagotować i gorącą podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD