

---

# Rostbef rodzinny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1200 razy.

Kuchnia węgierska  
4 plastry rostbefu  
2 łyżeczki mielonej papryki  
80 g tłuszczu  
sól  
1 cebula  
1 łyżeczka kminku  
3 świeże papryki  
1 łyżeczka majeranku  
4 pomidory  
750 g ziemniaków

Plastry rostbefu umyć (naciągnąć brzegi), posolić i podsmażyć szybko z obu stron na gorącym tłuszczu. Wyjąć z tłuszczu, poddusić w nim posiekaną cebulę, wsypać mieloną paprykę i zalać wodą. Do powstałego sosu włożyć plastry rostbefu i dusić pod przykryciem, aż będą na pół miękkie. Wtedy wyjąć mięso i włożyć do sosu pokrojone na krążki ziemniaki, na nie układać oprószone kminkiem i majerankiem plastry rostbefu, a na nich pokrojone w krążki pomidory i świeżą paprykę. Zalać taką ilością wody, aby wszystko dokładnie przykryła, i dusić pod przykryciem do miękkości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD