

---

# Rostbef rodzinny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1247 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