
Wołowina szeklerska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1123 razy.

Kuchnia węgierska

700 g wołowiny

sól

100 g wędzonego boczku

pieprz

1 cebula

1 pęczek zielonej pietruszki

2 łyżeczki mielonej papryki

100 g kaszy jęczmiennej

2 łyżeczki majeranku

Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć, skwarki wyjąć, a na tłuszczu podusić posiekaną cebulę. Przyprawić papryką, majerankiem i pieprzem, dolać 2 filiżanki wody i zagotować. Następnie włożyć pokrojone w kostkę mięso, posolić je i dusić 1 godz. pod przykryciem od czasu do czasu uzupełniać wyparowaną wodę. Na koniec dodać kaszę jęczmienną, skwarki i drobno posiekaną pietruszkę i na małym ogniu dusić jeszcze przez jakiś czas, aż wszystkie składniki będą miękkie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD