
Rostbef á la puszta

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 razy.

Kuchnia węgierska

4 plastry rostbefu

100 g tłuszczu

500 g kiszonej kapusty

sól

500 g ziemniaków

pieprz

1 cebula

2 filiżanki kwaśnej śmietany

100 g wędzonego boczku

Cebulę pokrojoną w krążki poddusić na 50g tłuszczu, dodać dobrze wyciśniętą kapustę kiszoną, dobrze przesmażyć i wyłożyć nią dno brytfanny. Plastry rostbefu posolić, szybko z obu stron podsmażyć na 50 g tłuszczu i układać na kiszonej kapuście. Ziemniaki w łupinkach ugotować w osolonej wodzie, obrać, pokroić w plasterki i równomiernie rozłożyć na plastrach mięsa. Następnie polać potrawę roztopionym tłuszczem, posypać drobno pokrojonym boczkiem wędzonym, zalać 2 filiżankami wody oraz kwaśną śmietaną i piec w piekarniku na złoty kolor w średniej temperaturze.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD