
Siedmiogrodzki talerz drewniany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1321 razy.

Kuchnia węgierska

po 1 plasterze rumsztyku, schabu, sznycla cielęcego, boczku wędzonego

pieprz

1 łyżeczka posiekanej cebuli

1 filiżanka oleju

Wymieszać olej z cebulą, solą i pieprzem. Powstałą mieszanką natrzeć plastry mięsa i pozostawić przez godzinę, aby przeszły smakiem. Następnie smażyć je z obu stron na małym ogniu. Wędzony boczek pokroić w cienkie plastry, zrumienić na patelni i ułożyć na plasterkach mięsa. Potrawę podaje się na drewnianym półmisku lub talerzu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD