
Ragout z konserwy wołowej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2045 razy.

1 puszka wołowiny w sosie własnym,

1 łyżka oleju,

1/2 kg pomidorów,

5 łyżek śmietany,

sól, pieprz

Wołowinę pokroić w paski, obsmażyć krótko na gorącym oleju, dodać sok z puszki, pokrojone w plasterki pomidory, przyprawić solą i pieprzem, dusić na patelni około 5 min. Pod koniec dodać śmietanę, raz zagotować. Jeść z makaronem, ryżem lub ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>