
Bitki w sosie naturalnym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5205 razy.

75 dag wieprzowiny z łopatki,

łyżka mąki,

cebula,

pieprz

Mięso umyć , oddzielić skórę z nadmiarem tłuszczu i starannie wybrać wszystkie kości, pokroić w poprzek włókien na jednakowej wielkości kawałki. Zbić mięso młotkiem, a tępą stroną noża, lekko siekając, nadać kawałkom owalny kształt. Oprószyć solą, pieprzem i mąką, obrumienić na wytopionym, odkrajonym od mięsa tłuszczu. Dodać drobno posiekaną cebulę, podlać wodą w takiej ilości, aby jej poziom równał się z poziomem mięsa w naczyniu, przykryć , dusić nie dolewając wody.

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