
Flaczki z drobiu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4453 razy.

50 dag mięsa z nóżek i grzbietu kurczaka,

40 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, por),

cebula,

2 ząbki czosnku,

1 łyżka oleju lub oliwy,

imbir,

ziele angielskie,

sól, pieprz,

4 łyżki posiekanej zieleniny

Mięso dzielić od kości, umyć , pokroić w paski tak jak flaki. patelnię teflonową posmarować oliwą, rozgrzać , włożyć przygotowane mięso, lekko obrumienić , dodać drobno posiekany czosnek, posolić , skropić wodą. Dusić na małym ogniu. Warzywa umyć , oczyścić , pokroić w makaronik, posolić , dodać do duszącego się mięsa. Dusić w miarę potrzeby podlewając wrzącą wodą. Pod koniec duszenia dodać przyprawy.

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