
Gulasz góralski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3012 razy.

80 dag baraniny z kością,

50 dag kapusty kwaszonej,

15 dag cebuli,

6 dag smalcu,

4 dag mąki,

2 dag ketchupu,

papryka,

sól

Z mięsa usunąć kości, pokroić w kawałki, oprószyć solą, mąką i obsmażyć na części smalcu. Kapustę kwaszoną posiekać ugotować z mięsem, dodać resztę składników, zasmażkę z cebuli, mąki i smalcu, przyprawić do smaku. Poddusić .

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