Gulasz po bieszczadzku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4013 razy.

75 dag baraniny lub wieprzowiny z kością,

25 dag cebuli,

15 dag śliwek suszonych,

1/4 l wina białego wytrawnego,

1/2 cytryny,

3 dag oleju,

4 dag masła,

3 dag mąki,

1/2 l wody,

sól, pieprz,

papryka w proszku,

gałka muszkatołowa

Z mięsa usunąć kości, pokroić w kostkę, oprószyć solą, pieprzem, papryką i mąką, a następnie obsmażyć z cebulą pokrojoną w kostkę w mieszance oleju i masła. Śliwki wydrylować i namoczyć w połowie wina. Obsmażone mięso przełożyć do rondla, podlać wodą, dodać pozostałe wino, sok z cytryny, startą skórkę z cytryny, 3 śliwki i dusić do miękkości. Gdy mięso będzie miękkie, dodać śliwki wraz z winem i zagotować . Posypać gałką muszkatołową.

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