
Gulasz po mazursku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3562 razy.

60 dag wołowiny z kością,

25 dag włoszczyzny z kapustą,

65 dag ziemniaków,

20 dag ogórków kwaszonych,

2 dag mąki,

6 dag tłuszczu,

10 dag cebuli,

12 dag śmietany,

pieprz, sól

Ugotować mięso z warzywami w niewielkiej ilości wody, przecedzić . Cebulę pokroić w kostkę, lekko zrumienić na gorącym tłuszczu. Do rondla włożyć usmażoną cebulę, oddzielone kości, pokrojone w kostkę mięso, ziemniaki pokrojone w kostkę, dodać wywar i dusić na wolnym ogniu. Kiedy ziemniaki będą prawie miękkie, włożyć obrane i pokrojone w kostkę ogórki oraz pokrojone warzywa z wywaru, dodać sól, pieprz do smaku. Podprawić mąką i śmietaną, zagotować . Podawać z chlebem.

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