
Bigos marynarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3546 razy.

60 dag kapusty kwaszonej,

tłuszcz,

10 dag cebuli,

2 dag mąki,

15 dag parówek cienkich,

25 dag wieprzowiny bez kości,

25 dag papryki,

4 dag ketchupu,

15 dag pieczarek,

sól, pieprz,

papryka mielona,

curry

Kapustę odcisnąć , pokroić , zalać wrzącą wodą, dodać tłuszcz, zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i gotować około 50 min na małym ogniu pod przykryciem. Mięso umyć , pokroić w kostkę, podsmażyć , dodać przyprawy, skropić wodą, dusić do miękkości. Cebulę i paprykę oraz pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w kostkę, podsmażyć , dodać do mięsa w połowie duszenia. Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, połączyć z kapustą, mięsem, ketchupem oraz obranymi i pokrajanymi w plasterki parówkami, dusić kilka minut, doprawić .

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

Znowu ten ketchup...biedni ci marynarze...

Nadesłał(a): 2006-10-16 12:10:31