
Jadło po żywiecku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4064 razy.

3 kotlety schabowe,

tłuszcz do smażenia,

3 małe bochenki chleba,

20 dag kiełbasy,

5 dag słoniny.

ogórek, koncentrat pomidorowy,

lampka wina czerwonego,

sól, pieprz, przyprawy do smaku,

kilogram ziemniaków

Usmażyć kotlety. Przygotować sos: kiełbasę i słoninę pokroić w drobną kostkę, obsmażyć. Pokroić ogórka. Do rondelka wlać odrobinę wody, dodać kiełbasę, słoninę i ogórek. Podlać winem, dodać koncentrat i przyprawy /sos powinien być ostry, pikantny/. Chwilę gotować. Ugotować kluski ziemniaczane. Po 20 minutach odcedzić. Wydrążyć bochenki chleba odcinając górę. Powstałą skorupę wraz z pokrywą podpiec w piekarniku. Do skorupki włożyć kluski, kotlet i polać sosem. Podawać gorące.