
Gulasz z piwem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3037 razy.

50 dag wołowiny bez kości,

tłuszcz,

8 dag cebuli,

2 dag mąki,

piwo jasne,

100 ml śmietany,

15 dag sera twarogowego,

sól, pieprz

Mięso umyć , wyżyłować , pokroić w dość dużą kostkę, posypać przyprawami i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną, opłukaną i pokrojoną w kostkę cebulą, skropić piwem i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać śmietanę wymieszaną z pozostałą mąką, doprawić . Włożyć pokrojony w kostkę ser twarogowy. Podawać z kluskami.

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

Dopiero ucze sie gotowac i trafilam na ten swietny, prosty przepis. Palce lizac!

Nadestaf(a):Ewa 2007-06-15 14:06:17