
Maczanka po krakowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3376 razy.

50 dag schabu karkowego bez kości,

30 dag cebuli,

4 dag smalcu,

2 dag mąki,

2 dag ketchupu,

25 dag bułki,

sól

Schab natrzeć solą. Cebulę pokroić , dodać do schabu. Schab upiec w średnio nagrzanym piekarniku, polewając go sosem powstałym przy pieczeniu lub wodą. Do sosu powstałego z pieczenia schabu dodać ketchup, uzupełnić 1/2 l wody. Z mąki i wody sporządzić zawiesinę, dodać do sosu, zagotować . Bułki przekroić na połowę, włożyć do sosu, nasączyć . Schab wyporcjować . W środek przekrojonych i nasączonych sosem bułek wkładać wyporcjowały schab. Bułki włożyć do rondla, podlać resztą sosu i podduścić . Podawać polane sosem.

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

a gdzie kminek panie kucharz to podstawa

Nadesłat(a):MM 2006-08-22 14:08:47