
Paprykarz cielęcy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2135 razy.

135g cielęciny,

8g mąki,

10g tłuszczu,

15g cebuli,

wywar lub woda,

15g śmietany,

sól,

papryka

Mięso umyć , podzielić na dwa kawałki, posolić , oprószyć mąką, obsmażyć , przełożyć do rondelka, dodać gorącą wodę cebulę zrumienioną na tłuszczu, przyprawy i dusić do miękkości. Ze śmietany i mąki pozostałej po oproszeniu sporządzić zawieszinę, podprawić sos, zagotować , doprawić do smaku.

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