
Podzgerka duszona po słowiańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2217 razy.

25 dag wieprzowiny bez kości,

25 dag kury bez kości,

10 dag cebuli,

250 ml śmietany,

15 dag pieczarek,

15 dag pomidorów,

2 dag mąki,

tłuszcz,

sól, pieprz,

musztarda

Mięso wieprzowe i kurę umyć , pokroić w paseczki, zrumienić w osobnych naczyniach razem z obraną i pokrojoną cebulą, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w paseczki, usmażyć . Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać . Miękkie mięso wieprzowe i z kury, połączyć ze śmietaną wymieszaną z mąką, pieczarkami i pomidorami oraz przyprawami, dusić kilka minut, doprawić . Podawać z ziemniakami.

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