
Podzgerka duszona z ogórkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2448 razy.

60 dag wieprzowiny bez kości,

tłuszcz,

150 ml śmietany,

2 dag mąki,

10 dag marchwi,

20 dag ogórków kwaszonych,

2 dag masła,

10 dag cebuli,

zielenina,

sól, pieprz

Mięso umyć , pokroić na kawałki, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, zrumienić , dodać obrana, opłukana i pokrojona w kostkę cebulę, podsmażyć , skropić wodą, posolić i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Marchew umyć , obrać , opłukać , zetrzeć na tarce, dodać do mięsa pod koniec duszenia. Ogórki obrać , pokroić w paseczki, skropić wodą, dodać masło, dusić 10 min. Potem dodać do miękkiego mięsa razem ze śmietaną wymieszaną z mąką, chwilę pogotować , połączyć z posiekaną zieleniną, doprawić . Podawać z ziemniakami i surówkami.

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