Ragout

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3295 razy.

40 dag mielonego mięsa wołowego,

2 cebule,

2 łyżki oleju,

po 1 łyżeczce tymianku i bazylii,

1/2 łyżki słodkiej papryki,

sól, pieprz,

1 mała puszka pomidorów bez skórek lub przecieru,

1 szklanka ryżu.

Cebule obrać , posiekać . W rondlu rozgrzać olej, włożyć mięso i cebulę, podsmażyć na ostrym ogniu /około 2 min/. Dodać przyprawy i pomidory, dokładnie wymieszać , dusić pod przykryciem na małym ogniu około 30 minut. Ugotować ryż. Podawać ragout z ogórkami kiszonymi. Do duszenia można również dodać pokrojony świeży ogórek. Jaja roztrzepać i zalać nimi potrawę, wstawić do piekarnika, zapiec. Koperek grubo posiekać i posypać nim obficie gotowe danie. Podawać z pieczywem i zieloną sałatą.