
Boczek duszony z kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3320 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

400 g chudego wedzonego boczku,

1 kg kartofli,

4 łyżki kwasnej smietany,

200 ml bulionu (może być z kostki),

tluszcz do smazenia,

sol.

1. Boczek oplukac, wlozyc do garnka. Zalac taka iloscia wrzacej wody, by nakryla boczek. Gotowac na malym ogniu ok. 1 godz, az bedzie miękki.
2. Boczek wyjac z wywaru, ostudzic, pokroic w plastry.
3. Kartofle obrac, umyc, pokroic w plasterki.
4. Natluszczone spod rondla wylozyc plasterkami kartofli, nalozyc na nie warstwe boczku i tak ukladac kolejne warstwy. Ostatnia warstwe ulozyc z plasterkow kartofli.
5. Potrawe zalac bulionem, dolac smietane, postawic na malym ogniu, dusic ok. 30 min. Podczas duszenia nie mieszac potrawy, by nie rozniesc kartofli.
6. Uduszony boczek przelozyc na polmisek, podawac na goraco z kapusta kwaszona lub slodka zasmazana.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 42.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)