

---

# Picadillo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2786 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

800 g mielonego chudego miesa (wieprzowina i wolowina),

600 g pomidorow,

150 g cebuli,

3 zabki czosnku,

80 ml oleju,

1 duzy kartofel,

1 twardy banan,

po 1/4 lyzeczki cynamonu, tymianku i majeranku,

3 gozdziki,

2 liscie laurowe,

1 laska cynamonu,

10 ziaren pieprzu,

100 g rodzynekow,

100 g migdalow,

sol.

1. W moździerzu utrzeć cynamon, tymianek, majeranek, czosnek, goździki, pieprz.

Do dużej miski włożyć mielone mięso, wsypać utarte przyprawy i rekoma wymieszać.

2. Na dużej patelni rozgrzać olej. Włożyć mięso i lekko zrumienić. Przenieść do miski i odstawić.

3. Cebule obrać, umyć, drobno posiekać. Pomidory sparzyć, obrać, pokroić w plastry. Kartofel obrać, opłukać, pokroić w plastry. Banan opłukać, obrać, pokroić na małe cienkie plasterki. Rodzynki opłukać, osaczyć na sicie. Migdały

sparzyć wrzątkiem, wrzucić do zimnej wody, obrać ze skórki, przekroić na połowki i opiec na patelni.

4. Na patelnię wlać olej, włożyć cebule, smażyć 2 min. Dodać pomidory i mieszając gotować na dużym ogniu 4 min. Mięso przenieść z miski na patelnię, zamieszać i osolic. Dodać łaskę cynamonu, liście laurowe, kartofel i banan.

usić pod przykryciem na małym ogniu tak długo, aż kartofel będzie miękki.

5. Zdjąć pokrywke, wsypać rodzynki i dusić jeszcze 5 min. Doprawić solą i pieprzem.

6. Przed podaniem posypać migdałami. Podawać z tortillami. Picadillo może być także nadzieniem do naleśników.

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

---

POLECAM!!!

Od niedawna stały punkt w moim menu.

Nadesłał(a):

a i owszem spróbuję, chociaż przepis na zupę bardziej mi się podoba :) :D

pozdrawiam

Nadesłał(a):pimpkowa <akinom07@o2.pl> 2010-12-01 11:12:41