
Picadillo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2854 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, gozdziki, pieprz.

Do duzej miski wlozyc mielone mieso, wsypac utarte przyprawy i rekoma wymieszac.

2. Na duzej patelni rozgrzac olej. Wlozyc mieso i lekko zrumienic. Przelozyc do miski i odstawic.

3. Cebule obrac, umyc, drobno posiekac. Pomidory sparzyc, obrac, pokroic w plastry. Kartofel obrac, oplukac, pokroic w plastry. Banan oplukac, obrac, pokroic na male cienkie plasterki. Rodzynki oplukac, osaczyc na sicie. Migdaly

sparzyc wrzatkciem, wrzucic do zimnej wody, obrac ze skorki, przekroic na polowki i opiec na patelni.

4. Na patelnie wlac olej, wlozyc cebule, smazyc 2 min. Dodac pomidory i mieszajac gotowac na duzym ogniu 4 min. Mieso przelozyc z miski na patelnie, zamieszac i osolic. Dodac laske cynamonu, liscie laurowe, kartofel i banan.

usic pod przykryciem na malym ogniu tak dlugo, az kartofel bedzie miekki.

5. Zdjac pokrywke, wsypac rodzynki i dusic jeszcze 5 min. Doprawic sola i pieprzem.

6. Przed podaniem posypac migdalami. Podawac z tortillami. Picadillo moze byc takze 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