
Szeklerskie kotlety wieprzowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2435 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 2 godz.

12 kotletow wieprzowych z kostka,

1,5 kg kiszanej kapusty,

500 ml kwasnej smietany,

100 g smalcu,

3 cebule,

1 zabek czosnku,

1 lyzeczka kminku,

sol, papryka.

1. Kotlety umyc, rozbic tluczkiem, posolic i podsmażyc na brazowy kolor.
2. Cebule i czosnek obrac, umyc i drobno posiekac. Kiszona kapuste oplukac pod biezaca woda.
3. W duzym garnku podsmażyc na smalcu posiekana cebule.
4. Dodac mielona papryke i ulozyc kotlety. Podlac niewielka iloscia wody.
5. Dodac sol, czosnek i kminek, a po krotkim czasie dobrze oplukana kiszona kapuste.
6. Dusic 30 min. Gdy kapusta bedzie miękka, zaprawic smietana, od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 44.

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