
Ozor wołowy z kaparami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3070 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

1 ozor wołowy,
1/2 szklanki oliwy,
6 ząbkow czosnku,
1/2 paczki szafranu,
250 g kaparów,
sok z 1 cytryny,
1 peczek natki pietruszki,
sol.

1. Oczyszczony ozor wrzucic na 30 min do wrzacej wody. Odcedzic, zdjac skore, pokroic w cienkie plastry. Wode z gotowania zachowac.
2. Do garnka wlac oliwe, wlozyc plastry ozora, obrane i grubo posiekane ząbki czosnku, sol, szafran, zalac przecedzona woda, pozostala z gotowania ozora, gotowac ok. 40 min na srednim ogniu.
3. Gdy ozor bedzie miękki dodac sok z cytryny, umyte kapary i posiekana pietruszke.
4. Garnek przykryc do polowy i trzymac na minimalnym ogniu tak dlugo, az sos zgestnieje.
5. Podawac na goraco lub na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 48.

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