
Porkolt wołowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2714 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1-1,5 kg wołowiny,

250 g cebuli,

200 g zielonej papryki,

2 srednie pomidory,

120 g smalcu,

3 lyzki slodkiej mielonej papryki,

kminek, majeranek, sol, czosnek,

1 kieliszek wina.

1. Mieso umyc, pokroic w kostke wielkosci 2-3 cm.

2. Papryke i pomidory umyc, cebule obrac i drobno posiekac. Z papryki wyjac gniazda nasienne i pokroic na paski. Czosnek posiekac. Pomidory pokroic w kostke.

3. Cebule i czosnek lekko podsmażyc na smalcu, oproszyć mielona papryka, dodac pokrojone mieso i smazyc ciagle mieszajac. Kiedy mieso sie zrumieni posolic, wlac polowe wina z odrobina wody, dodac majeranek i kminek. Dusic na malym ogniu pod przykryciem, mieszajac od czasu do czasu. (Mozna dolac odrobine wody, trzeba jednak pamietac, ze mieso powinno sie prawie smazyc.) Pod koniec gotowania dodac pokrojona zielona papryke, pomidory i zalac reszta wina

lekko rozcienczonego woda. Gotowac tak dlugo, az porkolt bedzie miekki.

4. Podawac z kluskami "galuska" lub "tarhonya" (przepisy w "macz-ryz") albo z

gotowanymi kartoflami i marynowanymi jarzynami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 42.

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