
Tokan siedmiu wodzow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2195 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 2 godz.

300 g duszonej wolowiny,

300 g duszonej wieprzowiny,

300 g duszonej cieleciny,

3 plasterki wedzonego boczku,

2 zielone papryki,

2 srednie cebule,

1 sredni pomidor,

70 g smalcu,

250 ml kwasnej smietany,

1 lyzka maki,

2,5 lyzeczki papryki,

sol.

1. Mieso pokroic na podluzne plasterki. Z plasterkow bekonu zdjac skorke i naciac wszere w rownych odstepach, tak by po usmazeniu przypominal grzebienie

kogucie.

2. Cebule, pomidor i papryke umyc. Cebule obrac i drobno posiekac, z papryki

wyjac gniazda nasienne i pokroic na paski.

3. Na patelni rozgrzac smalec, podsmazac bekon, wyjac i osaczyc. Na tym samym

smalcu zrumienic cebule, dodac mielona papryke i pokrojona wolowine. Smazac

tak dlugo, az mieso lekko zbrazowieje. Dodac niewielka ilosc wody i dusic 30

min. Potem dodac wieprzowine i dusic dodatkowo 20 min, a pod koniec wrzucic

cielecine na nastepne 20 min. Gdy mieso bedzie miekkie dodac pokrojony pomidor, papryke i bekon. Zmieszac make ze smietana, dodac do miesa i zagotowac.

4. Podawac od razu na podgrzanym polmisku, z ryzem, kluseczkami "galuska" lub

"tarhonya" (przepisy w "macz-ryz").

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 50.

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