

---

# Szynka na pomaranczowo ze spaghetti

Dodano: 2006-03-22 10:45:20

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2182 razy.

500g szynki  
4 marchewki  
2 pomarańcze  
1 łyżka margaryny do smażenia  
sol  
pieprz  
150-200ml smietany (ja używam 15%)  
150ml wody  
1 łyżka sosu sojowego ciemnego  
spagetti

Pokroic w paseczki szynke i marchewke. Z jednej pomarańczy wycisnac sok, druga obrac i pokroic na paseczki.

Na patelni z 1 łyżka margaryny podsmażyc kawalki miesa, przyprawic sola i pieprzem. Do podsmażonego miesa na patelni dodac marchew, sok z jednej pomarańczy, smietane, wode, i sos sojowy. Dusic pod przykryciem ok 15min - marchewka musi zmieknac. Na koniec do potrawy dodac pokrojona w paseczki pomarańcz.

Podawac ze spaghetti lub innym makaronem.

Nadesłał: aniula121 <aniula121@interia.pl>

---

Jeżeli dodać "pomarańcz", to także sok z "jednego pomarańcza". Pamiętajcie, jak ta Ewa Demarczyk śpiewała "A Ty mi nic nie odpowiadasz - i jesz zielony winogron"?

Nadesłał(a): 2006-04-02 20:04:14