

---

# Szynka na pomaranczowo ze spaghetti

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2247 razy.

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

Pokroić w paseczki szynkę i marchewkę. Z jednej pomarańczy wycisnąć sok, drugą obrać i pokroić na paseczki.

Na patelni z 1 łyżką margaryny podsmażyć kawałki mięsa, przyprawić solą i pieprzem. Do podsmażonego mięsa na patelni dodać marchew, sok z jednej pomarańczy, śmietanę, wodę, i sos sojowy. Dusić pod przykryciem ok 15min - marchewka musi zmięknąć. Na koniec do potrawy dodać pokrojoną w paseczki pomarańczę.

Podawać 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