Ziemniaki po węgiersku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2629 razy.

Składniki na 4 porcje:

1 kg ziemniaków

25 dag wędzonej kiełbasy (salami, kabanosy)

2 średnie zielone papryki

3 pomidory,

5 cebul

1 pojemnik (15 dag) kwaśnej śmietany

1 szklanka rosołu (instant)

5 dag tłustego, wędzonego boczku

1 ząbek czosnku,

po 1 łyżce smalcu, kminku i słodkiej papryki

1 łyżeczka soli

1/4 łyżeczki ziarenek czarnego pieprzu

Ziemniaki wyszorować , gotować w mundurkach 10-12 minut w osolonej wodzie. Pokroić boczek w drobną kostkę. Obrać czosnek i cebulę. Pokroić cebulę w krążki, czosnek posiekać lub przecisnąć przez praskę. Odlać wrzątek, zalać ziemniaki zimną wodą, następnie przestudzić i obrać , pokroić w plasterki szer. 1/2 cm. Zdjąć skórkę z pomidorów. W tym celu naciąć je poprzecznie, zalać wrzątkiem. Pokroić pomidory na ósemki. Dokładnie oczyścić paprykę, opłukać pokroić w kostkę. Rozgrzać smalec w dużym garnku. Wrzucić boczek, dobrze podsmażyć na średnim ogniu. Dodać czosnek i cebulę, zeszklić . Posypać słodką papryką. Wlać szklankę rosołu, zagotować całość . Włożyć ziemniaki, wsypać kminek. D□prawić do smaku sol i pieprzem. Zmniejszyć ogień, przykryć , dusić 10 minut. Pokroić kiełbasę w kostkę lub plasterki. Wrzucić pomidory, gotować na małym ogniu kolejne 5 minut. Ponownie doprawić ziemniaki do smaku. Kwaśną śmietanę podawać w osobnym naczyniu. 1 porcja - 1070 kalorii czas przygotowania - ok. 1 i 1/4 godz.

and 1=1
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:33:09

and 1=2
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:33:09