
Baranina na sposób turecki z ryżem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1680 razy.

1/2 kilo najlepszego ryżu wrzucić w duży rondel w wrzącą wodę i na wolnym ogniu mieszać ryż z 10 minut, następnie odlać ryż na sito, niech dobrze osiąknie. Tłusty mostek lub górkę baranią pokrajać w kawałki wielkości zwykłego kotleta i posolić je. W rondel włożyć warstwę masła lub łoju baraniego, warstwę mięsa, następnie ryż, posolić mięso, przekładać ryż całymi drobnymi cebulkami, zwanymi szarlotkami, i postawić na wolnym ogniu, dobrze przykrywszy, żeby się para nie ulotniła. W kwadrans zajrzeć do rondla, podlać łyżkę wody i znowu dalej dusić, powtarzając podlewanie wody po łyżce, aż będzie mięso miękkie.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

,1713448370

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:38:14