
Papryka z cielęciny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1238 razy.

Pokrajać bruścik cielęcy, lub łopatkę, albo mięso od karku na małe kawałki, posolić, wrzucić na rozpalone masło, dodać pół cebuli drobno posiekanej i obrumienić ze wszystkich stron. Potem obsypać pół łyżeczką papryki, skropić rosołem albo wodą i dusić pod przykryciem tak długo, aż mięso będzie miękkie; w końcu wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, rozbitej z łyżeczką mąki, poddusić jeszcze trochę i wydać z kartoflami, kluskami kładzionymi, lub zwyczajnymi.

Bardzo tania i wykwintna potrawa. Rozdać na metalowym półmisku, aby prędko nie wystygła.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"