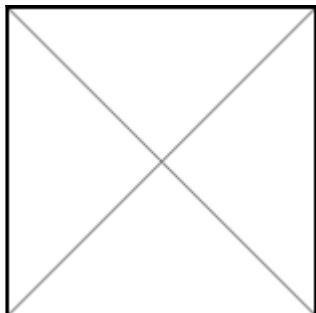




Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Gliuwecz bułgarski

Jest to bardzo opłacalna i odżywcza potrawa.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- wieprzowina , 25 dag
- tłuszcz, 5 dag
- włoszczyzna, 40 dag
- gliuwecz, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę oczyścić, pokrajać w krążki średniej grubości (pół lub ćwierć – krążki zależnie od wymiarów korzeni), zalać niewielką ilością wody, dodać stopiony tłuszcz, 1 szklankę wrzącej wody i szybko ugotować. Z „sałatki” bułgarskiej wyjąć i odrzucić małe strąki bardzo ostrej papryki przyprawowej (do której w Polsce nie jesteśmy przyzwyczajeni). Gdy warzywa już się dogotowują, włożyć nie rozmrożony gliuwecz, mięso pokrajane na porcje, sól i cukier do smaku, wymieszać i dogotować. Podawać z ziemniakami, fasolą, makaronem lub sypkim ryżem. Potrawę tę można sporządzić z resztkami jakiegokolwiek mięsa lub z kiełbasą krajaną na grube krążki.

