

Bélszínszeletek örmény módra.txt

Bélszínszeletek örmény módra

Hozzávalók: 8 szelet bélszín, 8 szelet pirított zsemle, 20 dkg gomba, 3 paradicsom 6 dkg vaj, 1 kanál reszelt hagyma, só, bors, 1 dl olaj, 1 kanál vaj. A hússzeleteket kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, és olajban hirtelen kisütjük. A főszeletelt paradicsomot olajban hirtelen megsütjük, elosztjuk a pirított zsemlékre, erre tesszünk egy-egy szelet bélszínt. A gombából a hagymával mártást készítünk, és a szeletekre öntjük.