Lesso di Vitello

Dana Haşlama

500 gr vitello trance
2 patate medie
1 cipolla secca
4 pepe italiane

Le carne si tagliano come la grandezza di scatola fiammifero. POi si sbuciano le patate e si dividono in due. Si sbucia la cipolla e si taglia in 4 pezzi poi si sbuciano i pomodori e si dividono in due.
Nella pentola a pressione prima si mettono le carne poi il primo le pepe poi cipolle tagliate poi cipolle tagliate , patate e l'ultimo si mettono i pomodori, si aggiunge sale e si aggiunge l'acqua.
Si chiude il coperchio della pentola a pressione e dopo che arrivato il momento di bollimento, si abassa il fuoco e si cucina ancora per 15 minuti e si spegne il fuoco.
Dopo aversi abbassato il vapore si apre il coperchio e si metet insieme con liquido nel piatto da servire.
Se volendo si può servirsi con i tagli del limone e prezzemolo macinato.

Nota: Cosi si può prepararsi lesso di agnello anche, però in quel momento il tempo di bollimento è si tiene breve.