

Paca di Carne



Mezzo kg bistecche di vitello
2 bicchieri di brodo
2 cucchiai di farina
4-5 spicchi d'aglio
Mezzo bicchierino di sottaceto
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Nella pentola a pressione alta si mettono i pezzi di carne di vitello si arrossiscono bene.
- # Alla sopra si aggiunge acqua calda o riscoperta il coperchio che si cucina a circa per 25 minuti.
- # Poi le carne cucinate si levano dall'acqua e si tagliano i pezzi piccoli poi questi pezzi si mettono sopra di un piatto da servire.
- # In un'altra pentola si miscelano crudo farina aglio testato sotto aceto e sale.
- # La pentola di miscelata si inserisce sul fuoco e si cucina finché arriva alla coerenza di marmellata.

Nota: Questa èd una ricetta riservata della provincia di Bursa.