



Bollimento di Commercante

Esnaf Haşlaması



1 kg carne di vitello
2 cipolle
2 pomodori
1 pepe rosso
2 carote
2 patate
1 cucchiaino di salsa
2 cucchiali di burro
1 cucchiaino di sale
4 bicchieri d'acqua

- # La carne si taglia in piccolo.
- # Le verdure si sbucano e si tagliano.
- # Nella pentola a pressione si mettono olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiunge carne e si cucina finché arrossisce bene.
- # Alla sopra si aggiungono le verdure preparate. Poi si aggiungono sale e salsa miscelata con acqua.
- # Poi si aggiungono 3 bicchieri d'acqua e il coperchio si coperta e si cucina per 20 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa tariffa nella pentola normale si cucina in 1 ora.