

SECONDI PIATTI

Ma?anka alla contadina

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250g di carne
200g di salsiccia
2 cipolle
100g di lardo
2 cucchiaini di farina
sedano
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il maiale con le costole e la salsiccia in pezzi e fate arrostiti. Tostate la farina, miscelatela con del brodo di carne o acqua, incorporate dell'acqua bollente mescolando continuamente fino ad ottenere una pastella molto liquida di farina.
Aggiungete il sedano, il sale, le cipolle tagliate finemente e arrostiti e i pezzi di lardo di maiale.

Miscelate il tutto con la carne e mettete in forno per 20-25 minuti. Servite il piatto con pancakes o patate bollite.

Piatto tradizionale

NOTE