

SECONDI PIATTI

Tokàny

LUOGO: Europa / Ungheria

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



INGREDIENTI

300 g di vitello
300 g di carne di maiale
300 g di filetto di manzo
100 g di pancetta affumicata
100 g di strutto
150 g di cipolle
sale e pepe
10 g di paprika
150 di peperoncini verdi
80 g di pomodori
3 dl di panna acida
30 g di farina.

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere nello strutto le cipolle con il filetto di manzo, il maiale e il vitello, ma tenendo conto dei vari tempi di cottura richiesti da ogni tipo di carne.

Occorre dunque cominciare dal manzo, continuare col maiale, poi il vitello e infine aggiungere anche la pancetta affumicata. Quando tutte le carni sono pressochè cotte, spruzzatele di paprika, sale e pepe, aggiungendo i peperoni e i pomodori. Alla fine, legate il tutto con panna acida e farina mescolate insieme.

Potete decorare il vostro piatto con peperoni verdi.