
Gęś w potrawce winnej 30 min

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1283 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg gęsi w kawałkach

3 łyżki dobrego oleju np. sojowego

2 łyżki mąki

2 szklanki wytrawnego wina (może być zastępczo tyleż wody z octem winnym i kieliszkiem wódki)

1 marchew

1 cebula

zielenina

sól i pieprz do smaku

Rozgrzać w szybkowarze olej, obsmażyć na nim kawałki gęsi i pokrojoną na 4 części cebulę. Gdy są rumiane, wsypać mąkę, wymieszać posolić i popieprzyć. Wlać wino, włożyć oczyszczoną marchew. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać zieleniną.

Uwaga. Do potrawy można dodać przetartą marchew.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD