
Gęś w warzywach 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1402 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg gęsi w kawałkach

4 łyżki dobrego oleju (np. sojowego)

2 łyżki maki

3-4 marchwie (25 dag)

2-3 pietruszki (15 dag)

50 dag kartofli

2 ząbki czosnku

0,5 szklanki wody

zielenina

sól i pieprz do smaku

Kawałki skruszałej gęsi natrzeć solą i czosnkiem. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, obrumienić na nim kawałki gęsi oraz oczyszczone i pokrojone marchwie i pietruszki. Wlać wodę; wkroić oczyszczone kartofle, popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD