
Gęś z fasolą 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1357 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 porcje gęsi

1 szklanka suchej fasoli uprzednio namoczonej na noc

2 łyżki oleju sojowego

10 dag wędzonego boczku

10 dag kiełbasy

2 duże cebule

10 dag suszonych śliwek

1 łyżka rodzynek

2 ząbki czosnku

6-7 listków bazylii

sól

cukier i pieprz do smaku

woda

Roztartym z solą czosnkiem natrzeć kawałki gęsi, obrumienić na oleju w szybkowarze. Boczek i kiełbasę drobno pokroić, usmażyć z oczyszczoną i pokrojoną cebulą, śliwki wypestkować i pokroić. Wszystko wrzucić do szybkowaru. Wlać fasolę wraz z wodą, w której się moczyła, dolać tyle wody, by pokryła zawartość szybkowaru, doprawić solą, cukrem i pieprzem, włożyć listki bazylii. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD