Gęś z fasolą 45 min

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1335 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD