
Gęś z jabłkami 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1464 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg gęsi (lub kaczki) w kawałkach

6 dag tłuszczu

50 dag winnych jabłek

1 łyżka majeranku

0,5 szklanki wody

sól do smaku

Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, obrumienić na nim kawałki gęsi, przekładać połówkami oczyszczonych z gniazd nasiennych jabłek, podlać wodą, posypać mięso solą. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD