
Gołąbki duszone 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1457 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 gołąbki (po 1 na osobę)

10 dag słoniny

3 dag tłuszczu

1 szklanka śmietany

sól do smaku

Zalewa:

1 porcja włoszczyzny bez kapusty

1 cebula

1 liść laurowy

6 ziaren pieprzu

1 gałązka estragonu (może być suszony)

2 l wody

0,5 szklanki octu

2 łyżki cukru

1 łyżka soli

Przygotować zalewę. oczyszczone warzywa pokroić , zagotować z wodą i przyprawami. Sprawione gołąbki przeciąć wzdłuż i na 12 godzin włożyć do zimnej zalewy przyrządzonej z wyżej podanych składników. Przed duszeniem opłukać gołąbki w zimnej wodzie, osuszyć w ściereczce i bardziej umięśnione miejsca naszpikować słoniną. Całość natrzeć solą. W szybkowarze rozgrzać tłuszcz, obrumienić na nim porcje gołąbki, wlać śmietanę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD