
Gołąbkie z groszkiem 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

Kuchnia z szybkowaru

2 gołąbkie (po pół na osobę)

1,5 kg strąków groszku (lub 6 szklanek łuskanego groszku)

10 dag boczku

3 łyżki oleju (np. sojowego)

1 łyżeczka mąki

sól i pieprz do smaku

woda i białe wytrawne wino

Sprawione gołąbkie obrumienić w szybkowarze na oleju. Wrzucić pokrojony boczek, wsypać mąkę, wymieszać. Zalać gołąbkie wodą pół na pół z winem, wsypać groszek, lekko posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD