
Kura w potrawce z warzyw 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kura

1 pęczek włoszczyzny bez kapusty

1 duża cebula

1 łyżka mąki

0,5 szklanki śmietany

sól i zielenina do smaku

Sprawioną kurę pokroić na kawałki, posolić, zalać wodą. Zamknąć szybkowar, ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, włożyć oczyszczoną i pokrojoną w kostkę włoszczyznę, ponownie szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Zaraz po otwarciu szybkowaru wlać do niego wymieszaną ze śmietaną mąkę i dobrze wymieszać. Podawać potrawę z kaszą lub kartoflami i surówkami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD