
Kura w warzywach 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kura

1 duży pęczek włoszczyzny

20 dag pieczarek

20 dag borowików

1 duża cebula

5 dag tłuszczu

3 dag masła

3 dag mąki

1 łyżka siekanej natki pietruszki

sól i pieprz do smaku

Sprawioną kurę posolić na godzinę przed obróbką termiczną, potem pokroić na kawałki, oprószyć mąką i obrumienić w szybkowarze na rozgrzanym tłuszczu. Zalać wodą, tak by pokryła kurę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wrzucić oczyszczone i pokrojone w paseczki warzywa z włoszczyzny oraz pokrojone w plasterki grzyby, a także podrumienioną cebulę (można też podrumienić ją razem z kurą w szybkowarze). Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Zaraz po ponownym otwarciu szybkowaru wrzucić zrobioną w tym czasie białą zasmażkę z masła i mąki, zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Podawać potrawę z kaszą, ryżem lub kładzionymi kluskami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD