
Kurczę po staropolsku 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1279 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

4 dag tłuszczu

2 duże cebule

30 dag pomidorów

0,5 szklanki śmietany

1 szklanka wody

sól i pieprz do smaku

kopytka i śliwki z kompotu

Kurczę pokroić na porcje, obrumienić w szybkowarze na rozgrzanym tłuszczu. Posolić , popieprzyć , dodać pokrojone w plastry pomidory, wlać wodę, śmietanę, po czym zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać kurczę polane sosem, w którym się dusiło, z kopytkami przybranymi śliwkami z kompotu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD