
Kurczę w sosie jajeczno-śmietanowym 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1109 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

3 dag masła lub 2 łyżki dobrego (np. sojowego) oleju

0,5 szklanki śmietanki

2 jaja

siekana natka pietruszki

sól i pieprz do smaku

Sprawione kurczę pokroić na 4-6 kawałków, Włożyć do szybkowaru wraz z tłuszczem, posolić i popieprzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , wlać ubite ze śmietanką jaja i ogrzewać na bardzo małym ogniu bez przykrycia, nie dopuszczając do zawrzenia, aż sos zgęstnieje. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD