
Kurczę w sosie tymiankowym 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1145 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

5 dag tłuszczu

15 dag wędzonego boczku (lub podgardla)

4 pomidory

2 ząbki czosnku

1 płaska łyżeczka tymianku

sól i pieprz do smaku

Sprawione kurczę natrzeć solą z pieprzem Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, obrumienić na nim kurczę. Wrzucić pokrojony boczek, oczyszczone ze skórki i pokrojone pomidory, czosnek i tymianek. Wlać 0,5 szklanki wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD