
Kurczę z borowikami 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1230 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

5 dag tłuszczu

1 mała cebula

1 szklanka krojonych borowików

2 łyżki śmietany

0,5 szklanki wody

sól do smaku

50 dag kartofli

Sprawione kurczę pokroić na kawałki, obrumienić w szybkowarze na tłuszczu. Dodać borowiki, oczyszczoną i posiekaną cebulę, wlać gorącą wodę. W perforowanej wkładce umieścić oczyszczone i pokrojone w plastry, wymieszane z solą kartofle. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Szybkowar otworzyć, wyjąć wkładkę z kartoflami i szybko potrawę posolić i wymieszać ze śmietaną. Podawać gorącą z polanymi sosem kartoflami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD