
Królik w cebuli 25 min

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1307 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg mięsa królika,
10 dag wędzonego boczku lub słoniny,
4 duże cebule,
1 łyżeczka koncentratu pomidorowego,
2 winne jabłka,
2-3 łyżeczki płynnej przyprawy do zup,
0,5 szklanki śmietany,
1 łyżka płaska mąki;
zielenina,
sól i pieprz do smaku

Ze stopionego boczku wyjąć skwarki i obrumienić na nim w szybkowarze pokrojone na kawałki mięso królika, wrzucić oczyszczoną i pokrojoną cebulę, zeszklić. Wlać 0,5 szklanki wody. posolić i popieprzyć, zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, dodać koncentrat pomidorowy i starte na tarce do jarzyn jabłka. krótko podgotować i przyprawić śmietaną zmieszaną z mąką i przyprawą do zup. Wrzucić skwarki, posypać zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD