
Zajęczy gulasz z przodka i podrobów 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1189 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Przodek i podroby z 1 zająca

15 dag parówek lub kiełbasy

3 duże cebule

6 dag tłuszczu

1 łyżkę mąki

0,5 szklanki śmietany

5-6 ziaren jałowca; siekana natka pietruszki i sól do smaku 1 szklanka wody

Mięso skruszałego zająca obrać dokładnie z błon, pokroić razem z podrobami na niewielkie kawałki. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, podrumienić na nim mięso z podrobami, włożyć oczyszczoną i pokrojoną cebulę i też razem podsmażyć do lekkiego zrumienienia. Dodać pokrojone w grube plastry parówki (jeśli kiełbasa, to w kostkę). Posolić, dodać rozgnieciony jałowiec, wlać wodę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wymieszać z połączoną z mąką śmietaną. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD