
Bitki cielęce w warzywach 15 min

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1446 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag cielęciny bez kości (zadniej)

4 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

2 marchwie

2 pietruszki

1 por

1 kawałek selera

1 spora cebula

1 łyżka siekanego koperku

0,5 szklanki śmietany; sól do smaku

Mięso pociąć skośnie w poprzek włókien, rozbić , uformować owalne placuszki grubości około 1 cm, obtoczyć w mące, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Warzywa oczyścić , zetrzeć na tarce do jarzyn, włożyć do mięsa. Wlać tyle wody, by wszystko ledwie pokryła. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru posolić do smaku, połączyć ze śmietaną wymieszaną z resztą mąki, zagotować . Przed podaniem posypać siekanym koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD