
Cielęca potrawka z jabłkami 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1334 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag cielęciny z kością

2 kwaśne jabłka

3 dag masła

1 łyżka mąki

0,5 szklanki śmietany; sól do smaku

Pociąć cielęcinę na kawałki, włożyć do szybkowaru, zalać wrzątkiem, posolić . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru włożyć oczyszczone i poszatowane jabłka, kilka razy zagotować . Wyjąć mięso, a sos z jabłkami zmiksować (lub przetrzeć przez sito), połączyć ze zrobioną z masła i mąki jasną zasmażką, posolić , zagotować i podprawić śmietaną. Wylać na mięso. Podawać z kaszami lub kluskami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD