
Cielęcina duszona z rodzynkami 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1340 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag mostku cielęcego z kością

1 duża włoszczyzna bez kapusty

2 szklanki wody

1 łyżka bułki tartej

1 łyżka masła

1 dag rodzynków

1 kieliszek wytrawnego wina (może być domowe)

cukier

sól i sok z cytryny do smaku

Mięso oczyścić z kości, pokroić na kawałki, posolić, włożyć do szybkowaru. Włoszczyznę oczyścić zetrzeć na tarce do jarzyn, włożyć do mięsa, zalać wodą. Ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie zrumienić tartą bułkę na maśle. Otworzyć szybkowar, dodać zrumienioną bułkę (kto nie lubi zawiesiny w sosie, może ją zagotować z wywarem wziętym z szybkowaru, w oddzielnym naczyniu, a potem dodać wywar przecedzony przez sitko), dodać sparzone rodzynki, wino, cukier i sok z cytryny i zagotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD