
Cielęcina w potrawce z kartoflami (II) 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1313 razy.

Kuchnia z szybkowaru

40 dag cielęciny bez kości

1 kg kartofli

1 cebula

2 goź dziki

1 ząbek czosnku

1 łyżka masła

1 łyżka mąki

1 płaska łyżka przyprawy "Jarzynka"

1 żółtko

sól i pieprz do smaku

woda

Zagotować w szybkowarze 2 szklanki wody z przyprawą "Jarzynka", cebulą, goź dzikami; solą, pieprzem i czosnkiem Wrzucić pokrojone na małe kawałki mięso, na wierzchu ustawić perforowaną wkładkę z oczyszczonymi i pokrojonymi kartoflami posypanymi solą. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W małym rondelku obok zrobić z masła i mąki jasną zasmażkę, wlać do sosu po wyjęciu wkładki z kartoflami, zagotować , a po zdjęciu z ognia zaciągnąć żółtkiem. Sosem tym polewać kartofle po podaniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD