
Cynaderki cielęce lub wieprzowe na winie 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1574 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag cynaderek cielęcych lub wieprzowych,

6 dag tłuszczu,

3 duże cebule,

1 łyżeczka mąki,

1 szklanka białego wytrawnego wina lub,

zamiennie, tyleż wody z octem winnym,

1 szklanka wody;

siekana natka pietruszki,

sok z cytryny,

sól i pieprz do smaku

Cynaderki wymoczyć w wodzie, obgotować, pokroić w talarki. Włożyć do szybkowaru, dodać połowę tłuszczu; chwilę posmażyć, wlać wodę, włożyć pokrojoną drobniutko cebulę i natkę pietruszki, posypać mąką. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. o otwarciu szybkowaru wlać wino, sok z cytryny (jeżeli zamiast wina dodana była woda z octem winnym, to sok z cytryny niepotrzebny), posolić i popieprzyć, włożyć resztę masła. Nie gotować, bo cynaderki stwardnieją. Najlepiej smakują z kaszą gryczaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD