
Nerkówka duszona 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1381 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg nerkówki z nerką,

1 cebula,

1 łyżka mąki,

3 dag tłuszczu,

sól

Z nerkówki odrąbać wystający brzeg kręgosłupa, pozostały kręgosłup przerać kilkakrotnie, odciąć długie półokrągłe żebro. Mięso obsypać solą i mąką, po czym na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu dobrze obrumienić. Wrzucić oczyszczoną i pokrojoną na plasterki cebulę i także zrumienić. Wlać 0,5 szklanki wody, zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Mięso porcjować po nadrabianych miejscach kręgosłupa. Przybrać pociętą na plastry nerką. Sos doprawić mąką i ewentualnie solą, polać nim mięso.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD