
Nóżki cielęce w potrawce z pieczarkami 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1287 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 nóżki cielęce

3 dag masła

1 cebula

1 marchew

3 szklanki wody

1 łyżka mąki

50 dag pieczarek

1 żółtko

1 łyżka śmietany

1 płaska łyżka przyprawy "Jarzynka"

5 ziaren pieprzu; sok z cytryny

siekana natka pietruszki

sól i pieprz do smaku

Starannie oczyszczone nóżki włożyć do wrzątku i przez 5 minut obgotowywać. Wyjąć, przeciąć wzdłuż na pół. Wlać do szybkowaru 3 szklanki wody, włożyć nóżki, pieprz, przyprawę oraz oczyszczoną cebulę i marchew. Posolić, zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie nóżki z szybkowaru wyjąć, a do znajdującego się w nim wywaru włożyć oczyszczone i drobno pokrojone pieczarki oraz wymieszaną z masłem mąkę. Pogotować 5 minut. Przed podaniem dodać wymieszaną z żółtkiem i z sokiem z cytryny śmietaną. Polać powstałym sosem nóżki, posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD