
Ozorki cielęce gotowane 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1436 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag ozorków

1 pęczek włoszczyzny (bez kapusty)

1 listek laurowy

4 ziarenka ziela angielskiego

sól do smaku

Ozorki dokładnie wyszorować szczotką pod bieżącą wodą, wyciąć znajdujące się u dołu U nasady po obu stronach gruczoły ślinowe. Warzywa z włoszczyzny oczyścić i pokroić w grube paski. Zagotować w szybkowarze wodę, włożyć wszystkie produkty, posolić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie ozorki wyjąć, ochłodzić w zimnej wodzie, oczyścić ze skórki, po czym znów zagotować w wywarze. Podawać przekrojone wzdłuż na 3-4 plastry, przybrane warzywami z wywaru.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD