
Paprykarz cielęcy 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1537 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag cielęciny z kością

4 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

1 duża cebula

1 ząbek czosnku

0,5 szklanki śmietany; sól i papryka mielona do smaku

Z mięsa wyjąć kości, pokroić mięso na małe kawałki (po 4-6 na osobę), posolić, posypać mąką. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz i obrumienić na nim kawałki mięsa, włożyć oczyszczoną i pokrojoną cebulę oraz czosnek roztarty z solą, wlać 0,5 szklanki wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru dodać pozostałą mąkę, przyprawić solą i papryką, zagotować. Połączyć ze śmietaną. Podawać z warzywami i z wody i z kaszami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD