
Pieczeń cielęca (duszona) 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1368 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag cielęciny z kością (np. z łopatki)

5 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

1 ząbek czosnku

1 cebula

sól do smaku

Mięso natrzeć rozartym z solą czosnkiem, obsypać mąką i obrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wlać 0,5 szklanki wody, włożyć oczyszczoną i pokrojoną cebulę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru oprószyć sos resztą mąki, zagotować i, jeśli trzeba, dosolić. Podawać pokrojoną w poprzek włókien na plastry, polaną sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD