
Pieczeń cielęca z estragonem 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1327 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag cielęciny bez kości

4 dag smalcu

2 dag masła

0,5 szklanki białego wytrawnego wina

1 szklanka wody; sól i mielone nasiona estragonu do smaku

Natrzeć mięso estragonem i zostawić w chłodzie na 2 dni. Przed pieczeniem mięso posolić i dokładnie obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wlać wodę, połowę wina i szybkowar zamknąć. Ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru dodać masło i pozostałe wino.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD