
Żeberka cielęce duszone 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1335 razy.

Kuchnia z szybkowaru

8 pociętych w poprzek cielęcych żeberek (po 2 na osobę)

4 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

1 duża cebula

sól i pieprz do smaku

Żeberka obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, wsypać mąkę, zrumienić, wlać tyle zimnej wody, by zatopiła żeberka. Włożyć oczyszczoną i pokrojoną cebulę, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD