
Żeberka cielęce z boczkiem i serem 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 dobrze umięśnione żeberka

4 plastry chudego boczku wędzonego

6 dag smalcu

5 dag tartego żółtego sera

4 cieniutkie plasterki słoniny; sok z cytryny

sól i pieprz do smaku

Mięso na każdym żeberku naciąć wzdłuż aż do kości, włożyć w nacięcie plaster boczku, nasypać tartego sera i pieprzu. Obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, posypać solą i pieprzem. Każde żeberko przykryć plasterkiem słoniny, posypać resztą sera, wlać na dno kilka łyżek wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD