
Baranina duszona z kiszonymi ogórkami 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1415 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag baraniny bez kości

2 cebule

2 kiszone ogórki (20 dag)

2 ząbki czosnku

1 łyżka koncentratu pomidorowego

4 łyżki dobrego oleju (np. sojowego)

1 kieliszek wytrawnego wina

1 łyżka siekanej natki pietruszki

1 łyżka młodych listków estragonu

sól i pieprz do smaku

Mięso pokroić na kawałki i obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, oczyszczoną cebulę wkroić do mięsa i też zrumienić. Dodać obrane i pozbawione nasion ogórki pokrojone w półplasterki, koncentrat pomidorowy, posiekany czosnek, estragon i wino. Posolić i popieprzyć, zalać wodą, zamknąć szybkowar, ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD