
Baranina z cebulą i pomidorami 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1304 razy.

Kuchnia z szybkaru

40 dag baraniny bez kości

1 łyżka mąki

4 dag tłuszczu

6 cebul

4-6 pomidorów

0,5 szklanki śmietany (w zastępstwie może być łyżka maślanki lub zsiadłego mleka)

sól

przyprawa włoska i zielenina do smaku

Mięso pokroić w cienkie słupki, oprószyć mąką posolić i obrumienić na rozgrzanym w szybkarze tłuszczu. Zalać mięso wodą nieco powyżej jego powierzchni. Cebulę oczyścić, pokroić w plasterki na mięso posypać przyprawą, posolić. Sparzyć wrzątkiem pomidory, obrać ze skórki i pokroić na cebulę posypać przyprawą, posolić. Zamknąć szybkar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. o otwarciu szybkaru podprawić mąką wymieszaną ze śmietaną, zagotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD