
Baranina z grochem i pęczakiem 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1353 razy.

Kuchnia z szybkowaru

30-40 dag baraniny bez kości (tłustej)

1 szklanka pęczaku

0,5 szklanki grochu namoczonego na noc

3 szklanki wody

4 dag tłuszczu

1 cebula

2 ząbki czosnku

10 dag wędzonego boczku lub słoniny

sól i pieprz do smaku

Zagotować w szybkowarze wodę z tłuszczem, włożyć pokrojoną w drobną kostkę baraninę, wsypać pęczak i namoczony groch, dodać oczyszczone i pokrojone czosnek i cebulę. Posolić i popieprzyć. Zalać wodą. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać po okraszeniu stopionym boczkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD