
Baranina z papryką 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1372 razy.

Kuchnia z szybkaru

60 dag baraniny z kością (tłustej)

4 owoce papryki

4 pomidory

2 cebule. 1 łyżka mąki

4 dag tłuszczu

1 ząbek czosnku; 2 łyżki siekanej natki pietruszki

sól i przyprawa włoska do smaku

Baraninę oddzielić od kości, pokroić na małe kawałki. Pomidory po sparzeniu obrać ze skórki, oczyszczoną paprykę pokroić w makaron, cebulę w półkrażki, czosnek posiekać. Rozgrzać w szybkarze tłuszcz, wsypać mąkę i zrobić jasną zasmażkę, włożyć cebulę. Wlać szklankę wody, dodać pozostałe składniki oprócz zieleniny. Zamknąć szybkar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem wymieszać z natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD