

---

# Baranina z porami 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1410 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag baraniny

bez kości

4 spore pory

0,5 szklanki śmietany

1 łyżka mąki

0,5 szklanki soku z kiszonych ogórków

sól i przyprawa "Jarzynka" do smaku

Baraninę podzielić na porcje, każdą lekko rozbić, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Podlać sokiem z ogórków, dodać trochę wody, wrzucić oczyszczone i pokrojone na centymetrowe kawałki pory, posolić, wsypać przyprawę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wlać wymieszaną z mąką śmietaną, zagotować. Uwaga. Można dodać 3-4 obrane ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory. Daje się je razem ze śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD