

---

# Baranina z rzodkwią 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1388 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag baraniny z łopatki lub mostka

4 średniej wielkości rzodkwie lub rzepy

2 ząbki czosnku

1 cebula

4 dag tłuszczu

1 łyżeczka mąki

2-3 łyżeczki przyprawy do zup w płynie

1 łyżka zieleniny

sól

pieprz

cukier i przyprawa "Jarzynka" do smaku

Baraninę pokroić na małe kawałki, obrumienić w szybkowarze na połowie tłuszczu. Posolić dodać oczyszczoną i pokrojoną cebulę i czosnek, wlać szklankę wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wkroić w cienkich plasterkach rzodkiew. Ponownie zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu doprawić zrobioną na pozostałym tłuszczu zasmażką, cukrem, pieprzem i przyprawami, zagotować. Przed podaniem posypać zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD