
Bigos z baraniną i grzybami 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2067 razy.

Kuchnia z szybkowaru

30 dag baraniny bez kości

5 suszonych uprzednio namoczonych grzybów

60 dag kiszonej kapusty

6 dag tłuszczu

2 cebule

sól i pieprz do smaku

Baraninę pokroić na drobne kawałki, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, włożyć oczyszczoną i pokrojoną cebulę i też zrumienić. Dodać pokrojone w paseczki grzyby, wlać wodę, w której się moczyły, kapustę przepłukaną wodą dla pozbycia się nadmiaru kwasu. Dodać nieco wody (ma być poniżej poziomu kapusty). Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD