
Bitki baranie z kartoflami 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1390 razy.

Kuchnia z szybkowaru

70 dag baraniny z kością z udź ca

50 dag kartofli

5 dag tłuszczu

1 duża cebula

1 łyżka mąki; sól

pieprz i siekana zieleńka do smaku

Mięso oddzielić od kości, pokroić na porcje w poprzek włókien i dobrze pobić wilgotnym tłuczkiem. Obsypać solą i pieprzem, obtoczyć w mące i obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, odsunąć na bok i r1a tym samym tłuszczu zrumienić oczyszczoną i pokrojoną cebulę. Ułożyć bitki na dnie, na nie wyłożyć pokrojone w cienkie plasterki oczyszczone kartofle. Posolić i popieprzyć, zalać wodą lub wywarem z kości baranich. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać zieleńką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD