
Comber barani pieczony naturalny 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg combra baraniego

6 dag tłuszczu

3 łyżeczki przyprawy do zup w płynie

1 płaska łyżka przyprawy włoskiej

sól i pieprz do smaku

Rozgrzać w szybkowarze połowę tłuszczu, zrumienić na nim comber od strony mięsa (gdy jest za długi przerywać). Comber powinien być przedarty natarty na godzinę solą z czosnkiem i przyprawą włoską. Po zrumienieniu dodać resztę tłuszczu, połączyć płynną przyprawą do zup, wlać 0,5 szklanki wody i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 25-30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD