
Comber barani w śmietanie 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1321 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg combra baraniego

5 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

1-2 ząbki czosnku

0,5 szklanki śmietany

sól Zalewa. 3 szklanki wody

1 szklanka octu 6-procentowego

3 listki laurowe

6 ziaren pieprzu

6 ziaren ziela angielskiego

1 płaska łyżka soli

1 spora cebula

Zrobić zalewę z podanych składników (pieprz i ziele angielskie rozetrzeć). wodę zagotować z pokrojoną w talarki cebulą, solą i przyprawami, a gdy ostygnie, dodać ocet. Zalać tą zalewą comber na 2-4 dni; pozostawić w chłodzie. Jeśli zalewa nie przykrywa całego combra, odwracać go codziennie. Wyjęty z zalewy comber osuszyć w ściereczce i natrzeć rozgniecionym z solą czosnkiem. Oprószyć mąką obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu (jeśli nie mieści się, pociąć na kawałki). Wlać 0,5 szklanki wody i kilka łyżek zalewy, zamknąć szybkowar i ogrzewać 25-30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wlać wymieszaną z mąką śmietaną i zagotować. Podawać z buraczkami i kartoflami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD