
Comber barani z jabłkami 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1244 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg combra baraniego

1 szklanka wody

0,25 szklanki octu 6-procentowego

3 ząbki czosnku

1 łyżka mąki

2 cebule; 1 płaska łyżeczka przyprawy curry

5 dag tłuszczu

2 kwaśne jabłka

sól

Z combra usunąć tłuszcz, położyć comber w misce mięsem do góry i polać wrzącą wodą z octem, wyjąć dopiero po chwili. Natrzeć całe mięso solą i w kilku miejscach naszpikować czosnkiem. Oprószyć lekko mąką i obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Dodać oczyszczoną i pokrojoną cebulę, resztę czosnku, posypać przyprawą curry, wlać 0,5 szklanki wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25-30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie obrać, pozbawić gniazd nasiennych i pokroić na ćwiartki jabłka. Po otwarciu szybkowaru włożyć jabłka i kilka razy zagotować, tak by jabłka zmiękły, lecz nie rozgotowały się. Podawać z kaszą na sypko i cukinią z wody.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD