
Języki baranie 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1267 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 języki baranie

10 dag słoniny

2-3 marchwie

2-3 cebule

1 kostka maggi

2 szklanki wrzątku

pieprz do smaku

Oczyścić dokładnie języki, wyciąć znajdujące się po obu stronach u nasady gruczoły ślinowe, zalać wrzątkiem i obgotować w zamkniętym szybkowarze przez 4-5 minut. Po tym czasie wylać na sitko, ochłodzić pod zimną wodą i zdjąć skórę. Do pustego szybkowaru włożyć języki, pokrojone oczyszczone warzywa i słoninę, wlać 2 szklanki wody i kostkę maggi. Popieprzyć, zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Uwaga. Kto lubi. może języki dusić z dodatkiem koncentratu pomidorowego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD