
Języki baranie z soczewicą 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1325 razy.

Kuchnia z szybkowaru
4 języki baranie
10 dag słoniny lub boczku
2-3 marchwie
2-3 cebule
1 kostka maggi
1,5 szklanki soczewicy
5 szklanek wody
pieprz do smaku

Zalać na noc soczewicę 5 szklankami wody. Oczyszczyć dokładnie języki, wyciąć znajdujące się po obu stronach u nasady gruczoły ślinowe, zalać wrzątkiem i obgotowywać 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, oczyszczone i pokrojone warzywa, pokrojoną słoninę, wsypać soczewicę wraz z wodą, w której się moczyła. Popieprzyć, wrzucić kostkę maggi. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD