
Nóżki baranie 90 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1240 razy.

Kuchnia z szybkowaru

8 nóżek baranich

6 szklanek wody

1 pęczek włościzny bez kapusty

1 cebula

1 goź dzik

0,5 szklanki octu winnego

2 łyżki mąki

sól i pieprz do smaku

Rozmieszać mąkę z odrobiną wody, wlać do szybkowaru, dodać resztę wody. Wlać ocet, włożyć oczyszczoną włościznę, posolić, popieprzyć i zagotować. Włożyć oczyszczone dokładnie nóżki, zamknąć szybkowar i ogrzewać 90 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać po 2 nóżki na osobę polane dowolnym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD