
Pieczeń barania z suszonymi grzybami 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1230 razy.

Kuchnia z szybkowaru

70 dag baraniny bez kości z udź ca

2 cebule

4-5 suszonych grzybów

2-3 łyżki śmietany

1 łyżeczka mąki

4 dag tłuszczu

1 płaska łyżka przyprawy "Jarzynka"

sól i pieprz do smaku

Mięso dobrze pobić tłuczkiem, natrzeć solą i pieprzem, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Dodać oczyszczoną i pokrojoną cebulę i zrumienić razem z mięsem. Posypać mięso przyprawą, włożyć umyte grzyby, wlać 1 szklankę wody i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wyjąć mięso i grzyby, sos zmiksować i połączyć ze zmieszaną z mąką śmietaną, zagotować. Mięso pokroić w plastry; grzyby w paseczki, polać sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD