
Pilaw po polsku 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag baraniny bez kości

przedniej lub zadniej

2 cebule

2-3 ząbki czosnku

1 szklanka ryżu

1 łyżka koncentratu pomidorowego

2 szklanki wody

6 dag tłuszczu (najlepiej masła); sól

pieprz i mielona papryka do smaku; siekana natka pietruszki do posypania

Mięso pokroić w drobną kosteczkę, oczyszczone cebule i czosnek posiekać, włożyć wszystko do szybkowaru. Dodać ryż, posolić, popieprzyć i wsypać trochę papryki. Wlać wodę wymieszaną z koncentratem pomidorowym. Włożyć tłuszcz i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otworzyć szybkowar bez schładzania, ale ostrożnie. Po wyłożeniu potrawy na półmisek posypać papryką i zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD