
Risotto z baraniny (II) 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag baraniny bez kości

np. z łopatki

1 szklanka ryżu

2 cebule

10 dag wędzonego boczku

3 dag masła

10 dag sera tyłzycznego

1 łyżeczka siekanej natki pietruszki

sól i pieprz do smaku

2 szklanki wody

Mięso pokroić na kawałki wielkości kawałka cukru. Boczek pokroić na cienkie niewielkie plasterki, usmażyć w szybkowarze, wyjąć skwarki, a na pozostałym tłuszczu obrumienić mięso, włożyć oczyszczoną i pokrojoną cebulę i też zrumienić, wsypać ryż i zeszklić. Posolić, popieprzyć, wlać wodę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otworzyć szybkowar ostrożnie, bez schładzania. Wsypać część startego sera oraz skwarki i wymieszać. Po wyłożeniu na półmisek posypać pozostałym serem i poleać stopionym masłem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD