
Ragout z baraniny 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag baraniny bez kości z mostka lub łopatki

2 ząbki czosnku

1 płaska łyżka przyprawy włoskiej

2 marchwie

1 pietruszka

1 kawałek selera

2 cebule

5 sporych kartofli

10 dag wędzonego boczku lub podgardla

1 szklanka wody

4 łyżeczki płynnej przyprawy do zup

sól do smaku

Mięso pokroić w drobną kostkę. Oczyszczyć warzywa, korzeniowe zetrzeć na tarce do jarzyn, kartofle pokroić na plasterki, cebulę cienko pokroić, czosnek posiekać. Dno szybkowaru wyłożyć cieniutkimi plasterkami boczku, układać na nim warstwami kartofle, mięso, warzywa i znów kartofle. Każdą warstwę posypywać przyprawami. Wlać wodę i przyprawę w płynie do zup. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego., Wyrzucić w całości na okrągły półmisek, przewracając szybkowar do góry dnem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD