
Pieczarki lub opieńki na winie 8 min

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 razy.

50 dag pieczarek
2-3 pomidory
1 łyżka mąki
2 cebule
1 ząbek czosnku
0,5 szklanki białego wytrawnego wina
2 listki laurowe
6 dag tłuszczu
sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić i drobno pokroić, pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pognieść widelcem. Rozgrzać tłuszcz w szybkowarze, włożyć pokrojone pieczarki, cebulę i czosnek, posypać mąką i lekko zrumienić. Włożyć pomidory, pokruszony listek laurowy, wlać wino, posolić i popieprzyć, wymieszać. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 8 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać do pieczystego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD