
Groszek z wody 10 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1426 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag łuszczonego groszku (około 3,5 szklanki)

5 dag masło

sól; cukier i posiekana natka pietruszki do smaku

Do szybkowaru włożyć groszek, zalać wrzątkiem tak, by był nim pokryty. Dodać połowę masła i trochę pocukrzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru doprawić solą, dodać resztę surowego masła i posypać siekaną natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD