
Kalarepka w śmietanie 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1045 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag kalarepki

1 łyżeczka mąki

3 łyżki koncentratu pomidorowego

0,5 szklanki śmietany

1 szklanka wody

1 łyżeczka mielonej papryki słodkiej lub

kto woli

ostrej

1 łyżka siekanej zieleniny

sól do smaku

Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, wsypać i wymieszać mąkę. Wlać wodę, włożyć koncentrat pomidorowy i paprykę, posolić. Oczyszczoną kalarepkę pokroić w słupki, wrzucić do szybkowaru. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu wymieszać ze śmietaną i zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD