
Kartofle duszone z boczkiem 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1073 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg kartofli

3 łyżki dobrego oleju

np. sojowego

10 dag boczku

2-3 cebule

1 łyżka mąki

1 kostka maggi

1 szklanka wody

sól

pieprz i natka pietruszki do smaku

Pokroić boczek i cebulę, razem zrumienić na rozgrzanym w szybkowarze oleju. Wsypać mąkę, wymieszać. Wkroić oczyszczone kartofle, popieprzyć i posolić, zalać wodą z rozpuszczoną w niej kostką maggi. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD