
Kartofle po normandzku 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1079 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg kartofli

2-3 pory (20 dag)

10 dag boczku wędzonego

1 szklanka mleka

2 kostki maggi

1 łyżka siekanej natki pietruszki

3 cebule

Boczek drobno pokroić , usmażyć w szybkowarze, wrzucić oczyszczone i pokrojone w cienkie plasterki pory i cebulę, przysmażyć nie rumieniąc. Wkroić oczyszczone kartofle, wlać mleko z pokruszonymi kostkami maggi. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD