
Kartofle po węgiersku 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1088 razy.

Kuchnia z szybkoaru

1 kg kartofli

3 łyżki oleju

25 dag pomidorów

3 strąki zielonej papryki

3-4 cebule

1-2 ząbki czosnku

1 łyżeczka przyprawy "Vegeta" (lub podobnej)

sól i pieprz do smaku

Pomidory zanurzyć we wrzątku, obrać ze skórki oczyścić kartofle, cebulę i paprykę, pokroić . Rozgrzać w szybkoarze olej, wrzucić warzywa i posiekany czosnek, wsypać przyprawę, posolić i popieprzyć . Wlać kilka łyżek wody, zamknąć szybkoar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać do jaj sadzonych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD