
Kartofle w sosie winnym 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1148 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg kartofli

5 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

2 cebule

1 kostka rosołowa

1 szklanka czerwonego wina (lub zamiennie tyleż wody z octem winnym)

1 szklanka wody

1 łyżeczka przyprawy "Jarzynka"

sól i pieprz do smaku

Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, zrumienić na nim mąkę. Wymieszać z winem i bulionem z wody i kostki rosołowej zagotować. Wrzucić oczyszczone i pokrojone w plasterki kartofle i cebulę, wsypać przyprawę, popieprzyć i ewentualnie dosolić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD