
Kartofle w śmietance 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1096 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg kartofli

6 dag masła

0,5 szklanki śmietanki

1 łyżka siekanej natki pietruszki

sól i pieprz do smaku

Oczyszczone kartofle ugotować w szybkowarze. na parze (p. "Kartofle na parze"), po czym wyjąć z szybkowaru wraz z wkładką, szybko włożyć do szybkowaru masło, wlać śmietankę i do gorącej wyłożyć z wkładki kartofle i ogrzewać jeszcze 3 minuty w zamkniętym szybkowarze. Podawać posypane natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD