
Marchew z boczkiem 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1068 razy.

Kuchnia z szybkowaru

8 marchwi (po 2 na osobę)

15 dag wędzonego boczku

2 duże ząbki czosnku

1 łyżka siekanej natki pietruszki

0,5 szklanki wody

sól

cukier i pieprz do smaku

Oczyszczone marchwie pokroić w talarki, czosnek posiekać. Usmażyć w szybkowarze pokrojony w plasterki boczek oraz marchew podrumienić. Wrzucić pokrojony czosnek, posolić, popieprzyć i pocukrzyć. Wlać wodę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać ratką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD