
Papryka duszona z boczkiem i ryżem 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1149 razy.

Kuchnia z szybkowaru

40 dag papryki czerwonej lub zielonej

5 sporych cebul

3 ząbki czosnku

40 dag pomidorów

25 dag boczku wędzonego

0,75 szklanki ryżu

2 kostki maggi

1 łyżka siekanej natki pietruszki

1 szklanka wody

sól

cukier i ocet do smaku

Oczyszczone strąki papryki pokroić w paski, pomidory sparzyć i obrać ze skórki, pokroić. W szybkowarze lekko zrumienić drobno pokrojony boczek, wrzucić do niego oczyszczoną i posiekaną cebulę i chwilę posmażyć, a na to wrzucić ryż i dalej smażyć 5-6 minut. Teraz włączyć wodę, dodać paprykę i pomidory oraz posiekany czosnek. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD