
Seler duszony z warzywami 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1111 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg selerów

2 marchwie

3 cebule

50 dag pomidorów

7 łyżek oleju (lub 10 dag margaryny)

2 kostki rosołowe

1 łyżeczka siekanej zieleniny

sól

cukier i papryka mielona do smaku

Pomidory sparzyć , obrać ze skórki, pokroić . Oczyszczone selery zetrzeć na tarce do jarzyn. Oczyszczone marchew i cebulę pokroić w cienkie plasterki i podsmażyć , nie rumieniąc, w szybkowarze na rozgrzanym tłuszczu. Dodać pozostałe warzywa, pokruszone kostki rosołowe, pocukrzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu doprawić papryką i ewentualnie solą, posypać zieleniną. Podawać do ryżu, klusek itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD