
Seler z cebulą 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1066 razy.

Kuchnia z szybkowaru

2 średnie selery

3-4 duże cebule

1 kostka maggi

10 dag tłuszczu

2 szklanki wody

1 łyżka śmietanki

1 jajo

sól i pieprz do smaku

Oczyszczone selery poprzekrawać na pół, cebulę posiekać. Selery i cebulę wrzucić na rozgrzany w szybkowarze tłuszcz, a gdy zaczną się rumienić, wlać wodę z rozpuszczoną kostką maggi, popieprzyć i ewentualnie trochę posolić (kostka maggi jest słona). Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wlać roztrzepane ze śmietanką jajo i wymieszać. Podawać do kurczęcia z rosółu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD