

---

# Soczewica ze słoniną 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1099 razy.

Kuchnia z szybkowaru  
40 dag soczewicy  
10 dag słoniny lub boczku  
1 cebula  
5 szklanek wody  
sól i pieprz do smaku

Słoninę lub boczek pokroić i przysmażyć w szybkowarze. Cebulę oczyścić i pokroić, razem z soczewicą wrzucić na rozgrzaną słoninę i przez 15 minut smażyć stale mieszając, by się nie przypaliły. Następnie wlać wodę, lekko posolić i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu dosolić do smaku i posypać pieprzem. Podawać do gorącej kiełbasy, gotowanego boczku itp.  
Uwaga. Z dodatkiem zielonej sałaty ze śmietaną może stanowić danie kolacyjne.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD