
Soczewica z grzybami 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1090 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag soczewicy

5-6 suszonych grzybów

2 cebule

5 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

sól i kwasek cytrynowy do smaku

Soczewicę namoczyć na noc razem z grzybami. Przed gotowaniem grzyby wyjąć , pokroić w paski i wraz z soczewicą i wodą, w której się moczyły, włożyć do szybkowaru. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie cebulę oczyścić , posiekać , zrumienić na tłuszczu na jasny kolor, dodać mąkę, wymieszać . Szybkowar otworzyć , potrawę posolić , wymieszać z zasmażką, doprawić do smaku kwaskiem cytrynowym. Podawać do pieczywa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD