
Bakłażany z grzybami 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 razy.

Kuchnia z szybkowaru
80 dag bakłażanów
20 świeżych grzybów
8 łyżek oleju
10 dag tartego żółtego sera
40 dag kartofli
2 łyżki siekanej zieleniny
sól i pieprz do smaku

Całe bakłażany (stare warto obrać) i oczyszczone kartofle oraz grzyby pokroić w plasterki, włożyć do szybkowaru, posolić i popieprzyć . Wlać olej, wymieszać dodać 0.5 szklanki wody. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 10-15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po uduszeniu wymieszać z tartym serem i zielenina.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD