
Cebulki duszone 10 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1123 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag małych cebulek (najlepiej szalotek)

3 dag tłuszczu

25 dag pomidorów

1 szklanka wody

1 łyżeczka przyprawy "Jarzynka"

6-7 listków szalwii

sól i pieprz do smaku; można dodać 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżkę octu

Oczyszczone cebulki obgotować . Osączone wrzucić na rozgrzany w szybkowarze tłuszcz i lekko obrumienić . Wrzucić obrane ze skórki pomidory (zanurzyć na chwilę we wrzątku skórko łatwo zejdzie), wlać wodę, wsypać przyprawę "Jarzynka", posolić i popieprzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru ewentualnie doprawić cukrem i octem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD