
Fasola z grzybami 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1187 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag białej fasoli suchej

2 szklanki mleka

25 dag dowolnych świeżych grzybów (lub 5-6 suszonych)

2 cebule

2 łyżki dobrego oleju (np. sojowego)

1 łyżka mąki

3 łyżki śmietany

sól

pieprz i cukier do smaku

Fasolę namoczyć na noc w 3 szklankach zimnej wody. Do szybkowaru wlać olej przysmażyć na nim oczyszczone i pokrojone grzyby i cebulę. Wlać fasolę wraz z wodą, w której się moczyła, dodać mleko. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć i wlać wymieszaną z mąką śmietaną, doprawić solą, cukrem i pieprzem. Podawać z kartoflami i dowolną surówką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD