
Fasolka szparagowa z pomidorami i kartoflami 10 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1102 razy.

Kuchnia z szybkowaru

40 dag fasolki

40 dag pomidorów

40 dag kartofli

2 kostki rosółowe

1 szklanka wody

15 dag boczku wędzonego

2 łyżki siekanej natki pietruszki

sól i pieprz do smaku

Oczyszczone kartofle, fasolkę i pomidory obrane ze skórki (w tym celu zanurzyć je na chwilę we wrzątku, skórka wtedy łatwo schodzi), pokroić na kawałki, zalać w szybkowarze szklanką wrzątku, dodać pokruszone kostki rosółowe. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar , otworzyć , dodać pokrojony w kostkę i zrumieniony na patelni boczek, wsypać zieleninę, popieprzyć i wymieszać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD