
Pęczak 30 min

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1212 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka pęczaku

3 szklanki wody

4 dag tłuszczu

sól do smaku

Pęczak dobrze przepłukać na sicie zimną wodą. W szybkowarze zagotować 3 razy tyle wody, ile jest pęczaku. posolić, włożyć pęczak i tłuszcz. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania.

Uwaga. Pęczak przed gotowaniem można namoczyć na 2-3 godziny w zimnej wodzie, wtedy ogrzewa się o połowę krócej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD