
Pęczak z wieprzowiną 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1037 razy.

Kuchnia z szybkowaru

2 niecałe szklanki pęczaku (35 dag)

30 dag mięsa wieprzowego bez kości

2 cebule

3 dag tłuszczu; natka pietruszki

sól i pieprz do smaku

Pęczak namoczyć przed gotowaniem na 2-3 godziny w zimnej wodzie, osączyć . Mięso i oczyszczoną cebulę pokroić , włożyć do szybkowaru. dodać pęczak i wodę, posolić i popieprzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otwierać ostrożnie, bez schładzania. Przed podaniem posypać natką pietruszki, polać dowolnym sosem, najlepiej cebulowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD