
Dorsz piure 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1270 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag filetów z dorsza

4 kartofle

1 szklanka śmietanki lub skondensowanego mleka niesłodzonego

3 ząbki czosnku

4 łyżki oleju (np. sojowego)

sól i pieprz do smaku

trochę wody

Tłuszcz rozgrzać w szybkowarze, wrzucić oczyszczone i pokrojone w talarki kartofle, drobno pokrojone filety i zmiążdżony czosnek. Posolić i popieprzyć. Zalać mlekiem skondensowanym i dolać tyle wody, by zawartość szybkowaru pokryta była płynem. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru zawartość zmiksować, dodając olej, aż do uzyskania jednolitej masy. Można spożywać zarówno na zimno, jak i na gorąco, z dodatkiem dowolnej surówki i z grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713356502

Nadesłał(a): 2024-06-18 04:59:36