
Kalmary po grecku 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1305 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag mrożonych tuszek kalmarów

1 szklanka octu winnego

1 szklanka oleju sojowego

4-6 cebul

3 ząbki czosnku

2 goź dziki

sól i pieprz do smaku

Tuszki kalmarów rozmrozić , umyć , zbić tłuczkiem i pokroić na kawałki. Oczyszczony czosnek i cebulę posiekać . Do szybkowaru włożyć wszystkie składniki, szybkowar zamknąć i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713974628

Nadesłał(a): 2024-06-18 06:59:25