

---

# Morszczuk z kartoflami 12 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1148 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag filetów z morszczuka

80 dag kartofli

10 dag masła lub 6 łyżek dobrego oleju (np. sojowego)

2 cebule

2 szklanki białego wytrawnego wina (lub zastępczo tyleż wody z octem winnym)

sól i pieprz do smaku

Filety pokroić na kawałki, kartofle oczyścić, cebule oczyszczone posiekać. Wszystko włożyć do szybkowaru wraz z tłuszczem i winem, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 12 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać ze świeżym ogórkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713974496

Nadesłał(a): 2024-06-18 13:46:16