
Boczek (lub żeberka) duszony z cebulą 25 min

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1547 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag chudego boczku (lub 70 dag żeberek)

2 cebule

3 dag tłuszczu

1 dag kminku

1 łyżeczka mąki

sól do smaku

Boczek oprószyć solą i mąką, obrumienić na silnie rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, wkroić oczyszczoną cebulę, również zrumienić, posypać kminkiem, wlać 0,5 szklanki wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru podzielić na porcje. Podawać z kartoflami i z surówką z kiszonej kapusty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD