
Gulasz mięsno-pieczarkowy 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag chudej wieprzowiny bez kości

1 łyżeczka mąki

6 dag dobrego oleju (np. Sojowego)

30 dag pieczarek

1 mała puszka groszku konserwowego

2 szklanki wody

1 łyżka przyprawy "Jarzynka"

sól i pieprz do smaku

Mięso pokroić w paski lub w kosteczkę, posolić, posypać mąką, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, podlać rosołem, z wody i przyprawy "Jarzynka", dodać osączony groszek i oczyszczone, pokrojone pieczarki. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru doprawić potrawę pieprzem i, jeśli trzeba, solą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD