
Gulasz myśliwski 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1448 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wieprzowiny bez kości

1 łyżeczka mąki

4 dag tłuszczu

1 łyżka koncentratu pomidorowego

1 szklanka wody

1 płaska łyżka przyprawy typu "Jarzynka"

1 ogórek kiszony; mielone ziarna jałowca i sól do smaku

Mięso pokroić na małe kawałki, posypać solą i mąką, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Zalać wodą, wsypać przyprawę "Jarzynka", zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, włożyć do niego koncentrat pomidorowy, zmielone ziarno jałowca, pokrojony na półplasterki ogórek, resztę mąki, wymieszać i chwilę pogotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD