
Gulasz wieprzowy 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1359 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wieprzowiny bez kości (może być poobcinana od kości z przodka)

4 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

2 spore cebule

0,5 listka laurowego

sól i pieprz do smaku

Mięso pokroić na małe kawałki, obtoczyć w mące i obrumienić na silnie rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wkroić oczyszczoną cebulę i też podrumienić. Wlać 1 szklanę wody, posolić, zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Szybkowar otworzyć, zawartość doprawić resztą mąki, dodać pieprz i listek laurowy, zagotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD