
Gulasz wieprzowy na kwaśno 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1310 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wieprzowiny bez kości (może być z przodka)

2 suszone grzyby

1 szklanka soku z kiszanej kapusty

1 cebula

1 łyżeczka mąki

1 łyżeczka kminku

sól i pieprz do smaku

Mięso pokroić na niewielkie kawałki, namoczone na noc grzyby pokroić na paski, jedno i drugie włożyć do szybkowaru, zalać sokiem z kapusty rozcieńczonym wodą z moczenia grzybów, posolić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru włożyć utartą na tarce do jarzyn cebulę, podprawić mąką rozmieszaną z małą ilością wody, dodać pieprz i chwilę pogotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD