
Gulasz wieprzowy po węgiersku 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1417 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wieprzowiny bez kości

(może być z części przedniej)

25 dag kapusty kiszanej

5 dag tłuszczu

1 cebula

2 łyżeczki mąki

1 ząbek czosnku

papryka mielona i sól do smaku

Mięso pokroić na małe kawałki, obtoczyć w mące i obrumienić na mocno rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wrzucić oczyszczoną i pokrojoną cebulę i też zrumienić. Dodać drobno posiekaną kiszoną kapustę, wlać wody tyle, by pokryła zawartość szybkowaru, zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru doprawić resztą mąki, solą, papryką i roztartym czosnkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD