
Gulasz wieprzowy z brukwią 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1290 razy.

Kuchnia z szybkoaru

50 dag wieprzowiny bez kości (może być z części przedniej)

10 dag boczku lub słoniny

2 dag tłuszczu

2 cebule

2 małe marchwie

4 kartofle

1 młoda brukiew

1 pietruszka

0,5 szklanki śmietany

0,5 szklanki mleka

1 łyżka mąki

1 liść laurowy

sól i pieprz do smaku

Mięso pokroić na niewielkie kawałki i na godzinę namoczyć w zsiadłym mleku lub serwatce, potem osuszyć w ściereczce i obrumienić na tłuszczu w szybkoarze. Dodać oczyszczoną i pokrojoną cebulę i również zrumienić, wsypać mąkę, wymieszać, o czym wlać mleko i śmietanę. Włożyć oczyszczone i okrojone w kostkę warzywa i boczek, posypać pokruszonym listkiem laurowym, solą i pieprzem. Zamknąć szybkoar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD