

---

# Nóżki wieprzowe duszone w kapuście 50 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2121 razy.

Kuchnia z szybkowaru  
2 krótkie nóżki wieprzowe  
2 szklanki kiszonej kapusty  
1 jabłko  
6 dag smalcu  
1 listek laurowy  
sól i pieprz do smaku

Starannie oczyszczone nóżki przeciąć wzdłuż, włożyć do szybkowaru, wlać 2 szklanki wody, dodać tłuszcz i przepłukaną w wodzie i odcisniętą kapustę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 50 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, dodać starte na tarce do jarzyn jabłko, mielony pieprz i pokruszony listek laurowy i chwilę pogotować bez przykrycia. Podawać z pieczonymi kartoflami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD