
Wieprzowina z kartoflami 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1281 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wieprzowiny bez kości

6 dag smalcu

1 kg kartofli

10 małych cebulek

1 szklanka wody

1 łyżeczka przyprawy chińskiej lub "Jarzynka"

zielenina

sól i pieprz do smaku

Mięso pokroić na porcje. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, obrumienić na nim kawałki mięsa, włożyć oczyszczone kartofle (duże przekroić na pół), całe, oczyszczone cebulki. Posolić , popieprzyć , wsypać przyprawę, wlać wodę i wszystko wymieszać . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD