
Żeberka jarmarczne duszone 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

Kuchnia z szybkowaru

90 dag żeberek wieprzowych

1 łyżka mąki

6 dag tłuszczu

3 spore cebule

1 kiszony ogórek

sól i majeranek do smaku

Żeberka posolić , posypać mąką i obrumienić na rozgrzanej w szybkowarze połowie tłuszczu. Włożyć do żeberek oczyszczoną i pokrojoną cebulę i też zrumienić . Wlać 1,5 szklanki wody, zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , doprawić wywar zasmażką z mąki i reszty tłuszczu, włożyć obrane i pokrojone w drobną kosteczkę ogórki, wsypać majeranek i ewentualnie dosolić .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD