
Żeberka wieprzowe na parze 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1285 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 mięsiste żeberka wieprzowe

6 dag smalcu lub 4 łyżki dobrego oleju

np. sojowego

4 duże jednakowej wielkości kartofle

4 ząbki czosnku

8 szczypt tymianku

sól i pieprz do smaku

Oczyszczone kartofle przeciąć wzdłuż na pół, ułożyć na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Na każdej połówce kartofla położyć pół ząbka czosnku i szczyptę tymianku. Na kartoflach ułożyć pocięte żeberka, posolić i popieprzyć. Wlać parę łyżek wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15-20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD