
Żeberka wieprzowe w sosie curry 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1265 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 mięsiste żeberka wieprzowe

3 dag smalcu

2 pomidory lub 1 łyżka koncentratu pomidorowego

2 kartofle

2 cebule

1 łyżeczka mąki. 1 ząbek czosnku

1 łyżeczka przyprawy curry

2 łyżki śmietany

ostra papryka mielona i sól do smaku

Żeberka przeciąć na pół, obrumienić w szybkowarze na mocno rozgrzanym tłuszczu, wrzucić oczyszczoną i pokrojoną w talarki cebulę, posypać mąką i wymieszać. Wsypać curry, wrzucić czosnek i pokrojone, obrane ze skórki pomidory (sparzyć, wtedy skórka łatwo schodzi), zalać 2 szklankami wrzątku. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wyjąć mięso, a pozostałą zawartość zmiksować (lub przetrzeć przez sito) i zaprawić śmietaną. Sosem tym polać żeberka.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD