
Żeberka wieprzowe z brukwią 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1165 razy.

Kuchnia z szybkaru
40 dag żeberk wieprzowych
80 dag brukwi
2 cebule
3 dag tłuszczu
2 łyżeczki mąki
sól
cukier i majeranek do smaku

Żeberka pociąć na kawałki, posolić i obrumienić na rozgrzanym w szybkarze tłuszczu, wrzucić oczyszczoną i pokrojoną w talarki cebulę i też lekko zrumienić, wszystko wyjąć, a do szybkaru wsypać mąkę i wymieszać. Gdy mąka się lekko Zrumieni, wlać 2 szklanki wody zagotować i włożyć do niej oczyszczoną i pokrojoną w kostkę brukiew (kostka o boku cm) oraz żeberka z cebulą. Chwilę gotować bez przykrycia. Posolić, lekko pocukrzyć. Zamknąć szybkar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkaru sprawdzić smak i ewentualnie doprawić solą i cukrem, wsypać majeranek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD