
Żeberka wieprzowe z kiszoną kapustą 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1313 razy.

Kuchnia z szybkowaru
40 dag żeberk wieprzowych
80 dag kiszonej kapusty
6 dag tłuszczu
1 cebula
2 łyżeczki mąki
3 dag słoniny
1 ząbek czosnku
1 łyżeczka kminku
sól i pieprz do smaku

Żeberka pociąć na kawałki, obsypać mąką i solą, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, włożyć oczyszczoną i pokrojoną w talarki cebulę i też zrumienić. Pokrojoną w kosteczkę słoninę usmażyć na patelni, z pozostałej mąki zrobić zasmażkę. Włożyć do szybkowaru kapistę, wsypać koperek, wymieszać ze znajdującymi się w nim żeberkami, wlać 1 szklankę wody i szybkowar zamknąć. Ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wymieszać z przygotowaną wcześniej zasmażką, doprawić do smaku czosnkiem roztartym z solą i pieprzem.

Uwaga. Niektórzy lubią przyprawić tę potrawę koncentratem pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD