
Bitki wołowe 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1337 razy.

Kuchnia z szybkowaru

40 dag wołowiny bez kości, 3 łyżki mąki, 5 dag tłuszczu, 2 cebule; sól i pieprz do smaku; 2 szklanki wody

Mięso pociąć na plastry w poprzek włókien, każdy plaster zbić mokrym tłuszczem, popieprzyć, obtoczyć w mące i usmażyć w szybkowarze na rozgrzanym tłuszczu. Wrzucić oczyszczoną i pokrojoną cebulę (nie rumienić), posolić i wlać wodę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD