
Cynadry po polsku 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1410 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag cynadrów

2 duże cebule

4 dag tłuszczu

1-2 łyżki mąki

2-3 łyżki karmelu

1 kieliszek wina

siekana natka pietruszki

sól i pieprz do smaku

Cynadry nadkroić , przez godzinę moczyć w zimnej wodzie, po czym zlać ją i cynadry obgotować w nowej. Odcedzić , przekroić cynadry wzdłuż , a następnie pokroić na cienkie plasterki. Tak przygotowane cynadry włożyć do szybkowaru, zalać nową wodą, tak by je przykryła, zagotować , zdjąć szumowiny. Oczyszczoną cebulę pokroić , wraz z tłuszczem dodać do cynadrów i po zamknięciu szybkowaru ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , dopiero teraz posolić , dodać pieprz i wino, po czym doprowadzić sos do żądanej gęstości, dodając mąkę i wodę, zagotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD