

---

# Gulasz po mazursku 17 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1229 razy.

Kuchnia z szybkoaru

60 dag wołowiny z kością z rosółu

2-3 szklanki rosółu

1 duża włoszczyzna z kapustą

70 dag kartofli

3 ogórki kiszzone (20 dag)

6 dag tłuszczu

2 duże cebule

0,5 szklanki śmietany

1 łyżka mąki

sól i pieprz do smaku

Na rozgrzanym w szybkoarze tłuszczu zrumienić oczyszczoną i pokrojoną cebulę, wrzucić pokrojone w kostkę odjęte od kości mięso, pokrojone w kostkę kartofle i poszatkwane warzywa. Zalać rosółem, zamknąć szybkoar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkoar otworzyć, wkroić ogórki, posolić i popieprzyć do smaku i pogotować jeszcze bez przykrywania hermetycznego 5-7 minut. Doprawić mąką wymieszaną ze śmietaną, zagotować. Podawać z chlebem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD