
Gulasz wołowy po węgiersku 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1349 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wołowiny z kością

3 dag tłuszczu 1 łyżka mąki

2 duże cebule

1 łyżka koncentratu pomidorowego

sól i papryka ostra mielona do smaku; woda

Mięso oddzielić od kości i pokroić na kawałki posypać solą i mąką. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, obrumienić na nim mięso, wrzucić oczyszczoną i pokrojoną cebulę i również razem zrumienić. Zalać wodą, zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie na odrobinie tłuszczu zasmażyć przecier pomidorowy z papryką mieloną, rozrzedzić wodą i po otwarciu szybkowaru dodać do mięsa, zagotować.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD