
Ozór do podania

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 ozór wołowy

1 duża włoszczyzna

1 liść laurowy

4 ziarna pieprzu

4 ziarna ziela angielskiego

sól do smaku

Ozór starannie wymyć szczotką i wyciąć gruczoły ślinowe które znajdują się po obu stronach przy nasadzie. Ozór zalać w szybkowarze wrzącą wodą zamknąć szybkowar i ogrzewać 70 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć wyjąć ozór, ochłodzić go w zimnej wodzie i zdjąć z niego skórę, po czym ponownie włożyć do szybkowaru. Dodać oczyszczone i pokrojone warzywa oraz przyprawy, posolić i znów szybkowar zamknąć. Ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Z wywaru można zrobić dowolny sos. Podawać ozór z chrzanem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD