
Serce wołowe w potrawce winnej 40 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1142 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 serce

5 cebul

6 dag oleju lub smalcu

6 dag masła

2 szklanki czerwonego wina (zastępczo moż na dać tyleż wody z octem winnym)

2 szklanki bulionu z kostek maggi

20 dag pieczarek

1 łyżka mąki

6-8 dużych kartofli

pieprz i ewentualnie sól do smaku

Serce pokroić na plastry, obtoczyć w mące, obrumienić w szybkowarze na tłuszczu. Wrzucić oczyszczoną i pokrojoną na plasterki cebulę, wlać wino i bulion, popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie oczyścić i pokroić w plasterki pieczarki oraz (w nieco większe plasterki) kartofle. Masło wymieszać z pozostałą mąką. Otworzyć szybkowar, wrzucić masło z mąką i wymieszać. Włożyć kartofle i pieczarki, ponownie zamknąć szybkowar i ogrzewać jeszcze 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD