
Wołowina z kartoflami duszona w piwie 60 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1182 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wołowiny bez kości

5 łyżek dobrego oleju (np. sojowego)

25 dag cebuli (5-6 cebul)

2 butelki piwo

1 kg kartofli

sól i pieprz do smaku

Pokroić mięso na kawałki, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze oleju. Wrzucić do niego oczyszczoną i pokrojoną cebulę, zeszklić. Wlać piwo, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 50 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wrzucić oczyszczone i pokrojone kartofle. Szybkowar zamknąć i ogrzewać jeszcze 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD