
Wołowina z kartoflami duszona z winem 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1238 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 plastry wołowiny

6 dag tłuszczu

0,75 szklanki białego wina wytrawnego (zastępczo może być tyleż wody zakwaszonej octem winnym)

3 cebule

4 marchwie

2 łyżki koncentratu pomidorowego

1 kg kartofli

sól i pieprz do smaku

Rozgrzać tłuszcz w szybkowarze, obrumienić na nim mięso i wyjąć. Teraz do szybkowaru włożyć oczyszczone marchwie oraz oczyszczone i pokrojone cebule, włożyć też na powrót mięso, zalać wszystko winem (tak by pokrywało zawartość szybkowaru), dodać koncentrat pomidorowy, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, włożyć oczyszczone i pokrojone kartofle, oprószyć solą i po ponownym zamknięciu szybkowaru ogrzewać przez dalszych 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD