
Zrazy nadziewane śliwkami 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1131 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag wołowiny bez kości

8 dag tłuszczu

1 płaska łyżka mąki

5 dag śliwek suszonych uprzednio namoczonych (po 1 na każdy zraz)

4 dag masła

0,5 szklanki czerwonego wina wytrawnego

sól i pieprz do smaku

Mięso pociąć w poprzek włókien na kawałki, rozbić, posypać solą i pieprzem. Na każdy kawałek położyć namoczoną i osączoną śliwkę bez pestki, zwinąć w rulon, spiąć lub obwiązać nitką, obsypać mąką. W szybkowarze rozgrzać tłuszcz, obrumienić na nim zrazy, wlać wino i 2-3 łyżki wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15-20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru dodać masło i jeszcze chwilę podusić bez przykrycia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD