
Rosół z wołowiny 35 min

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1634 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wołowiny,

1 pęczek włoszczyzny z kapustą,

1 cebula,

5-6 ziaren pieprzu,

1 listek laurowy,

3 ziarnka ziela angielskiego,

1 l wody; sól do smaku

Umyte mięso doprowadzić w szybkowarze (otwartym) do wrzenia odszumować (zdjęte szumowiny zużyć np. do sosu - cenne białko!). Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, zawartość posolić, włożyć oczyszczoną włoszczyznę oraz podpieczoną na ogniu cebulę, dodać pieprz, ziele angielskie i listek laurowy. Szybkowar ponownie zamknąć i ogrzewać jeszcze 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać z oddzielnie ugotowanym makaronem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD