

golonki indycze z szybkowara...



Autor: **danutamagda-slugocka**
Przepisów: **118** Ocena: **1697**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- golonki indycze 4 sztuki/większe
- przyprawa do wołowiny 1 opakowanie
- ziele angielskie 3 sztuki
- liście laurowe 2 sztuki
- przyprawa do zup i potraw w płynie 2 łyżki
- woda 2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 umyte golonki indycze osuszyć ręcznikiem papierowym, obsypać przyprawą do wołowiny, dobrze natrzeć, dodać ziele angielskie, liście laurowe i schować do lodówki najlepiej na całą noc



- 2 golonki włożyć z marynatą do szybkowara, wlać wodę z przyprawą w płynie, zamknąć, po zasyczeniu pary gotować z 45 minut na mniejszym ogniu

szybkowar otworzyć jak sam spuści ciśnienie



Twoje notatki do przepisu: