
KUROPATWA Z RYŻEM PO MYŚLIWSKU

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

35 dag ryżu,
kuropatwa (ok. 40 dag),
2 ząbki czosnku,
liście laurowe,
1/2 szklanki wytrawnego wina,
duża cebula,
15 dag pomidorów,
3/4 szklanki oliwy

Do wysokiego garnka z pokrywką nalać pół szklanki oliwy, podgrzać, wrzucić czosnek, przekrojoną na pół cebulę i liście laurowe. Włożyć kuropatwę, oczyszczoną, umytą i osuszoną, dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 35 min. Dodać wino, zestawić z ognia; gdy potrawa nieco ostygnie, wyjąć mięso, a resztę zawartość przetrzeć przez sito. Wlać resztę oliwy, zagrzeć, dodać przecier i krojone w ćwiartki pomidory (usunąć skórkę i pestki). Dusić na małym ogniu przez 5 min. Kuropatwę podzielić i włożyć do garnka. Dodać 1,5 l wody i gotować, do zmniejszenia się ilości rosołu do 1,25 l. Wrzucić umyty i osączony ryż i gotować pod przykryciem, aż będzie miękki. Potrawa powinna mieć konsystencję gęstej zupy. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD