
Gulasz z zająca

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1242 razy.

Kuchnia turecka

1 zając sprawiony, podzielony na parę części (w ten sposób można przyrządzić również wołowinę i cielęcinę)
1-2 małych cebulek lub 3 duże pokrajane w ćwiartki
1 szklanka soku pomidorowego
2 goź dziki
1 /2 litra wody
1/4 szklanki oliwy lub oleju jadalnego
2-4 posiekane ząbki czosnku
kilka rodzynków lub suszonych śliwek
1 pokruszony listek laurowy
sól, pieprz i cukier do smaku

1. Kawałki zająca włożyć do żaroodpornego naczynia lub do brytfanny ze szczelnym przykryciem.
 2. Pozostałymi składnikami poleć zająca.
 3. Wstawić do nagrzanego piekarnika (150o C) i piec pod przykryciem przez kilka godzin (czym dłużej zając się piecze tym smaczniejszy), kilkakrotnie zamieszać . W razie potrzeby dolać 1/4 szklanki wody. Można także w czasie pieczenia wlać 1 /2 szklanki białego lub czerwonego wytrawnego wina.
 4. Sos przetrzeć przez sito.
 5. Kawałki mięsa ułożyć na gorącym, półmisku, poleć sosem.
 6. Podawać z ziemniakami puree lub ze świeżym białym pieczywem i zieloną sałatą.
- Proporcja dla 6-8 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD