

---

# Gulasz z zająca

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1269 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 rodzyneków 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 polać 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, polać 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