Zając w garnuszku

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1213 razy.

Tuszka zajęcza
25 dag słoniny
3 duże cebule
2 kromki czarnego chleba
kilka łyżek mąki
2 szklanki czerwonego wina
sól
pieprz

Mięso zajęcze wyluzować z kości, pokrajać na spore kawałki (wielkości pudełka zapałek), posypać pieprzem, solą i obtoczyć w mące. Słoninę i cebulę pokrajać na cienkie plastry, chleb pokruszyć . W małych, emaliowanych garnuszkach lub głębszych kokilkach układać warstwami: słoninę, okruchy chleba, mięso i cebulę. Każdą porcję zalać winem tak, aby przykryło 3/4 zawartości. Ustawić na gorącej blasze kuchennej lub w piekarniku. Dusić na niewielkim ogniu ok. 1,5 godz.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD