
Zając w sosie civet

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1291 razy.

Kuchnia włoska

1 zając i jego wątroba

30 g słoniny

30 g masła

1 l czerwonego wina

4 łyżki mąki

2 cebule

2 marchewki

1 seler naciowy

2 goź dziki i 2 ziarenka jałowca

1 kawałek cynamonu

szałwia, rozmaryn, liść laurowy, majeranek

sól

pieprz

Zająca pozostawić na 5 dni, żeby skruszał. Po upływie tego czasu oczyszczonego i podzielonego na części zająca włożyć na 10 godzin do marynaty z wina, jarzyn i ziół. Pokrojoną cebulę zrumienić z posiekaną słoniną i masłem. Na zrumienioną cebulę włożyć kawałki zająca dobrze nasączone z marynaty i obtoczone w mące. Posolić, popieprzyć i smażyć około 10 minut, cały czas mieszając. Stopniowo dodawać przecedzone wino z marynaty i jarzyny. W ostatniej półgodzinie gotowania włożyć do garnka na kilka minut wątrobę zająca. Ugotowaną wątrobę wyjąć i drobno posiekać. Garnek zdjąć z ognia i wyjąć z niego mięso, a wywar przecedzić. Kawałki zająca z powrotem włożyć do garnka i zalać przecedzonym wywarem, dodać posiekaną wątrobę i dokończyć gotowanie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD