Zając w sosie civet

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1485 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 kawałeczek 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 dc1 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.

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