Zając w potrawce

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1380 razy.

Kuchnia włoska
1 zając
60 g masła
2 marchewki
2 cebule
2 selery naciowe
3 liście laurowe
1 kawałek cynamonu
2 łyżki wazowe rosołu
1 butelka czerwonego wina barbera
sól
5 ziarenek pieprzu

Zająca, który kruszał 6 dni, sprawić , podzielić na części, umyć i włożyć na 10 godzin do marynaty z wina, jarzyn pokrojonych na plasterki, liści laurowych, cynamonu i pieprzu. Po wyjęciu mięsa z marynaty wino przecedzić , a jarzyny podsmażyć na maśle w odpowiednio dużym rondlu. Do jarzyn dodać kawałki zająca, podsmażyć je, a następnie posolić i zalać przecedzonym winem. Dusić na małym ogniu. Kiedy wino odparuje, wlać rosół i dalej gotować . Zająca podawać z sosem z dokładnie przetartych jarzyn wymieszanych z wywarem. Zając w potrawce jest smaczniejszy następnego dnia po przyrządzeniu.

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