
Zajęc w potrawce

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

Kuchnia włoska

1 zajęc

60 g maśła

2 marchewki

2 cebule

2 selery naciowe

3 liście laurowe

1 kawałek cynamonu

2 łyżki wazowe rosółu

1 butelka czerwonego wina barbera

sól

5 ziarenek pieprzu

Zajęc, 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 zajęc, podsmażyć je, a następnie posolić i zalać przecedzonym winem. Dusić na małym ogniu. Kiedy wino odparuje, wlać rosół i dalej gotować . Zajęc podawać z sosem z dokładnie przetartych jarzyn wymieszanych z wywarem. Zajęc w potrawce jest smaczniejszy następnego dnia po przyrządzeniu.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD