
Królik pieczony 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1419 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Comber i udka z 1 królika,

1 łyżka oleju,

2 cebule,

1 pietruszka,

kawałek selera,

10 dag słoniny,

1 łyżka płaska przyprawy włoskiej,

1 łyżka tłuszczu,

sól i przyprawa do zup w płynie

Ze skruszonego królika zdjąć starannie błony okrywające mięso i na dobę przed pieczeniem posmarować je olejem, obłożyć pokrojonymi w plasterki warzywami i przechować w chłodzie. Przed samym pieczeniem wyjąć mięso z zaprawy, natrzeć solą i przyprawą włoską, naszpikować słoniną. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz obrumienić na nim comber i udka królika, wlać na dno szklanę wody z łyżką przyprawy do zup w płynie, włożyć warzywa, którymi było mięso obłożone, i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 20-25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po upieczeniu wyjąć mięso, a pozostałą w szybkowarze zawartość zmiksować. Powstałym sosem polać królika.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD