

---

# Królik pieczony na dziko 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1384 razy.

Kuchnia z szybkowaru  
Comber i udka z 1 królika,  
10 dag słoniny,  
2 cebule,  
1 łyżka tłuszczu

Zalewa:

1 szklanka wody,  
0,25 szklanki 6-procentowego octu,  
7 ziaren ziela angielskiego,  
7 ziaren pieprzu,  
7 ziaren jałowca,  
2 ząbki czosnku

Na 2 dni przed pieczeniem obłożyć mięso królika pokrojoną w plasterki cebulą i zalać zalewą przyrządzoną z podanych składników. Po tym czasie mięso z zalewy wyjąć, obrać starannie z błon, naszpikować słoniną. Natrzeć solą i obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wlać na dno szybkowaru 0,5 szklanki zalewy, włożyć cebulę z zalewy i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po wyjęciu mięsa sos zmiksować i polać nim mięso.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD