Królik pieczony na dziko 20 min

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1527 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.

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