

---

# Królik po francusku 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1353 razy.

Kuchnia z szybkowaru  
Comber i udka z królika,  
10 dag słoniny,  
1 łyżka oleju,  
2 cebule,  
2 ząbki czosnku,  
1 kawałek selera,  
1 pietruszka,  
1 szklanka białego wytrawnego wina,  
1 łyżka mąki,  
1 łyżka tłuszczu;  
sól do smaku

Na 2 dni przed pieczeniem posmarować mięso królika olejem, obłożyć plasterkami cebuli, pietruszki i selera oraz posiekany czosnkiem. Po tym czasie naszpikować mięso słoniną, natrzeć solą, oprószyć mąką i obrumienić w szybkowarze na rozgrzanym tłuszczu. Wlać wino, zamknąć szybkowar. Ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD