
Królik po francusku 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1383 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