
Królik po myśliwsku 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1323 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Comber i udka z 1 królika,

15 dag wędzonego boczku,

2 cebule,

1 łyżka tartej bułki,

0,5 szklanki wody,

0,5 szklanki czerwonego wina wytrawnego,

3 łyżeczki płynnej przyprawy do zup,

10 utartych ziaren jałowca;

sól do smaku

Ze skruszonego mięsa królika zdjąć błony, udka przekroić na połowy, comber na, 3-4 kawałki. Każdy kawałek obsypać solą zmieszaną z utartym jałowcem, posypać posiekaną cebulą i tartą bułką, po czym owinać w plastry boczku. Ułożyć w szybko, warze, wlać wodę, wino i przyprawę do zup. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD