
Królik po normandzku 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1321 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg królika,

4 jabłka winne,

3 cebule,

2 szklanki wina jabłecznego (lub zastępczo tyleż kompotu z antonówek),

1 kieliszek koniaku,

6 dag masła,

1 łyżeczka mocnej musztardy,

1 łyżka śmietanki;

sól i pieprz do smaku

Posmarować mięso królika (najlepiej comber) musztardą, obrumienić w szybkowarze na maśle, wlać koniak i wino, wrzucić oczyszczone i pokrojone cebule, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie oczyścić jabłka z gniazd nasiennych, pokroić na ćwiartki i udusić na maśle. Po otwarciu szybkowaru doprawić powstały sos śmietanką. Podawać królika obłożonego uduszonymi jabłkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD