Królik po normandzku 20 min

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1461 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 ć wiartki i udusić na maśle. Po otwarciu szybkowaru doprawić powstały sos śmietanką. Podawać królika obłożonego uduszonymi jabłkami.

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