
Królik w potrawce 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1407 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg królika,

10 dag tłuszczu,

1 szklanka białego wytrawnego wina (lub zastępczo tyleż wody z octem winnym),

1 łyżka mąki,

10-15 dag pieczarek,

2 cebule,

1 płaska łyżka przyprawy węgierskiej lub włoskiej;

sól i pieprz do smaku

W szybkowarze rozgrzać część tłuszczu, obrumienić na nim pokrojonego na porcje królika oraz cebulę. Wsypać mąkę, wymieszać i wlać wino. Wsypać przyprawę, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie na reszcie tłuszczu smażyć oddzielnie pokrojone na plasterki pieczarki. Dodać je do królika po otwarciu szybkowaru. Uwaga. Zamiast przyprawy włoskiej można użyć pęczek włoszczyzny bez kapusty. Oczyszcza się ją, kroi i dodaje w tym momencie co i przyprawę.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD