
Królik w śmietanie 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1607 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Comber i udka z 1 królika,

1 łyżka mąki,

1 łyżka tłuszczu,

1 szklanka śmietany;

sól do smaku;

0,5 szklanki wody

Zalewa.

1 szklanka wody,

0,25 szklanki octu 6-procentowego,

2 cebule,

7-10 ziaren pieprzu,

7-10 ziaren ziela angielskiego,

1 liść laurowy,

2 goź dziki

Na 1-2 dni przed przyrządzeniem królika zrobić zalewę, obłożyć mięso plastrami cebuli, umieścić w zalewie i postawić w chłodzie. Tuż przed pieczeniem wyjąć mięso z zalewy, osuszyć w ściereczce, natrzeć solą i oprószyć mąką. Obrumienić w szybkowarze na tłuszczu, wlać wodę, zamknąć szybkowar. Ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wlać wymieszaną z mąką śmietaną, zagotować. Podawać z kartoflami i buraczkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD