Królik w winnej potrawce 20 min

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1457 razy.

Kuchnia z szybkowaru
4 porcje królika,
1 szklanka czerwonego wina,
1 płaska łyżka przyprawy "Vegeta" lub podobnej,
10 mięsistych suszonych śliwek,
1 cebula,
1 goź dzik,
1 łyżka dobrego oleju (np. sojowego),
1 ząbek czosnku,
1 łyżka śmietanki,
1 łyżeczka galaretki porzeczkowej,
1 łyżka mąki,
5 dag masła,
3 pieczarki,
sól i pieprz do smaku

W przeddzień zamarynować pokrojonego królika w zalewie z wina (w zastępstwie można wziąć wodę zakwaszoną octem winnym), roztartego czosnku, cebuli i goź dzików. Wrzucić razem śliwki do namoczenia. Rozgrzać w szybkowarze masło, obrumienić na nim wyjęte z zalewy i osuszone w ściereczce kawałki królika, obsypane przed zrumienieniem mąką, wlać zalewę, w której moczył się królik wrzucić pieczarki, wypestkowane śliwki, posolić . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru sos wymieszać dobrze z galaretką porzeczkową i śmietanką. Podawać królika polanego sosem.

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