
Królik z czosnkiem 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1309 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Udka z 1 królika,

1 łyżeczka mąki,

1 listek laurowy,

1 łyżka tłuszczu,

4-5 ząbków czosnku,

1 pęczek pietruszki zielonej,

sok z cytryny lub kwasek cytrynowy,

sól, pieprz i tymianek lub melisa do smaku

Pokroić udka na 3-4 części każde, posolić , popieprzyć , oprószyć mąką obrumienić w szybkowarze na tłuszczu. Posypać roztartym listkiem laurowym i tymiankiem, skropić sokiem z cytryny (kwaskiem), wlać 0,5 szklanki wody, zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Otworzyć szybkowar, wsypać posiekany czosnek i pokrojoną natkę pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD