
Królik ze śliwkami 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Comber i udka z 1 królika

10 dag wędzonego boczku

1 łyżka tłuszczu

1 łyżeczka mąki

15 dag śliwek suszonych

2 cebule; 0

5 szklanki wytrawnego czerwonego wina (kto lubi),

sól do smaku

Comber i udka pokroić na kawałki, posolić, oprószyć mąką. W szybkowarze rozgrzać tłuszcz, usmażyć na nim pokrojony w słupki boczek, wyjąć skwarki. Do szybkowaru włożyć mięso, obrumienić wrzucić oczyszczoną i pokrojoną cebulę i też podsmażyć. Wlać 0,5 szklanki wody, włożyć skwarki i namoczone uprzednio śliwki wraz z wodą, w której się moczyły. Zamknąć; szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Kto lubi, może wlać do sosu podaną ilość czerwonego wina. Podawać z ryżem na sypko.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD