
Królik z pieczarkami 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1331 razy.

Kuchnia z szybkowaru
Comber i udka z 1 królika
1 łyżka mąki
2 łyżki oleju
2 łyżki masła
1-2 cebule
25 dag pieczarek
0,5 szklanki śmietanki
1 pęczek natki pietruszki; sól i pieprz do smaku
1 szklanka wody

Comber i udka pokroić na kawałki, posolić, popieprzyć i obtoczyć w mące. W szybkowarze rozgrzać olej, obrumienić na nim kawałki królika, wrzucić oczyszczone i pokrojone cebulę i pieczarki, dodać masło i krótko podsmażyć. Wlać wodę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru wymieszać ze śmietanką połączoną z resztą mąki i z pokrojoną natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD