
Królik z prawdziwkami 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1351 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Comber i udka z 1 królika

2 cebule

1 łyżka oleju

1 łyżka mąki

1 łyżka tłuszczu

2 pomidory

25 dag prawdziwków (albo kurek, opieniek lub innych aromatycznych grzybów)

10 dag wędzonego boczku

0,5 szklanki białego wytrawnego wina; sól

tymianek

rozmaryn

jałowiec i pieprz do smaku,

siekana natka pietruszki

Oczyszczoną i posiekaną cebulę wymieszać 2 roztartymi przyprawami (łącznie 2 łyżki przypraw) i olejem, przełożyć tą mieszaniną pokrojone na kawałki udka i comber, odstawić na dobę do chłodu. Po tym czasie mięso wyjąć, posolić, oprószyć mąką. W szybkowarze rozgrzać tłuszcz, usmażyć na nim boczek, wyjąć skwarki. Włożyć do szybkowaru na tłuszcz mięso i obrumienić, dodać cebulę z przyprawami, którymi obłożone było mięso, skwarki z boczku i wino, wkroić sparzone i obrane ze skórki pomidory. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie oczyścić, pokroić i usmażyć grzyby, które po otwarciu szybkowaru dodać do królika i chwilę podusić razem bez przykrycia, mieszając, by nie przywarło do dna.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD