
Młody królik w białym sosie 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1275 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 Porcje młodego królika

3 łyżki oleju

najlepiej sojowego

1 cebula

1 goź dzik

1 żółtko

1 łyżka śmietany

1 pietruszka sól

pieprz

tymianek i kwasek cytrynowy do smaku

Włożyć kawałki królika do szybkowaru na rozgrzany tłuszcz, ale nie rumienić . Zalać wodą, tak by pokryła mięso, wkroić oczyszczoną pietruszkę, dodać tymianek i przekłutą goź dzikiem cebulę, posolić i popieprzyć . Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru zmiksować sos, zaciągnąć go żółtkiem zmieszonym ze śmietaną i z kwaskiem cytrynowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD