
Zając pieczony 40 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 razy.

Kuchnia z szybkowaru
Comber i udka z 1 zająca
10 dag słoniny
6 dag tłuszczu
1 łyżka mąki; 1 szklanka wody
Zaprawa:
1 włoszczyzna bez kapusty
5 dag cebuli
2 łyżki oleju
1 łyżka octu
1 listek laurowy
7-10 ziaren pieprzu
7-10 ziaren ziela angielskiego
7-10 ziaren jałowca
1 łyżeczka cukru

Zrobić zaprawę. przyprawy zemieć , warzywa zetrzeć na tarce do jarzyn, dodać cukier i ugnieść mocno, aż puszczą sok, wymieszać z olejem i octem. Mięso skruszonego zająca na 2 dni przed pieczeniem natrzeć i obłożyć zaprawą, po czym wynieść w chłodne miejsce. Po tym czasie otrząsnąć z mięsa warzywa z zaprawy, mięso naszpikować słoniną, posolić , posypać mąką i obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wlać wodę, szybkowar zamknąć i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD