
Zając w potrawce winnej 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1468 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg zająca

4 łyżki dobrego oleju (np. sojowego)

1 łyżka mąki; sól i pieprz do smaku

Zalewa:

1 szklanka czerwonego wina wytrawnego

1 marchew

2 ząbki czosnku

4 cebule

6-7 rozartych ziaren pieprzu

Zalać na noc kawałki skruszonego zająca zalewą wykonaną z podanych wyżej składników. Przed przyrządzeniem wyjąć zająca z zalewy, osuszyć w ściereczce, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze oleju. Wsypać mąkę, posolić i popieprzyć, wlać zalewę wraz z warzywami. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Uwaga. Do potrawy tej można użyć nawet nieudane, ale niesłodkie. wino domowe.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD