
Zając w śmietanie 40 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1254 razy.

Kuchnia z szybkowaru
Comber i udka z 1 zająca

10 dag słoniny

6 dag tłuszczu

1-2 łyżki mąki

1 szklanka śmietan,

sól do smaku,

1 szklanka wody

Zalewa:

1 szklanka 6-procentowego octu

2 szklanki wody

2 duże cebule

1 listek laurowy

7 ziaren pieprzu

7 ziaren jałowca

Przygotować zalewę. zagotować wodę z oczyszczoną i po. krojoną cebulą oraz z przyprawami, a gdy ostygnie połączyć z octem. Do tej zalewy włożyć na 2-4 dni mięso zająca, trzymać w chłodnym miejscu. Przed przyrządzeniem mięso wyjąć, osuszyć w ściereczce, zdjąć z niego starannie błony i naszpikować słoniną, po czym posolić. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, obrumienić na nim comber i udka, wlać wodę. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 40 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru mięso wyjąć a sos podprawić śmietaną zmieszaną z mąką, zagotować. Podawać mięso polane sosem.
Uwaga. Dla ładniejszego koloru można sos wymieszać z odrobiną karmelu.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD