
Zając w winie 55 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Comber i udka z 1 zająca

15 dag boczku wędzonego

3 duże cebule

2 łyżki tartej bułki

1 łyżeczka papryki

1 szklanka czerwonego wytrawnego wina; 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 ziela angielskiego

7 ziaren jałowca.

Przygotować zalewę. zagotować wodę z oczyszczoną i pokrojoną cebulą oraz z przyprawami, a gdy ostygnie, połączyć z octem. Do tej zalewy włożyć na 2-4 dni comber i udka zająca, trzymać w chłodnym miejscu. Wyjęte mięso umyć i porąbać na kawałki. Każdy kawałek posolić, posypać dookoła tartą bułką wymieszaną z papryką, obłożyć posiekaną cebulą i owinać w plasterki boczku (można poobwiązywać nitką). Ułożyć w szybkowarze, wlać wino oraz po pół szklanki wody i zalewy. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 55 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD