Zając w winie 55 min

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1340 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 owinąć 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD