
Królik w papryce

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1467 razy.

Kuchnia włoska

1 królik

40 g masła

3 czerwone słodkie papryki

2 solone sardele (anchois)

2 ząbki czosnku

1 gałązka rozmarynu

1 liść laurowy

2 łyżki wazowe rosółu

3 łyżki octu

4 łyżki oliwy z oliwek

sól i pieprz

Królika pokroić na kawałki i umyć. Posiekany rozmaryn podsmażyć na połowie przygotowanej porcji masła. Kawałki królika włożyć do rondla z masłem i rozmarynem, dodać liść laurowy i dusić, stopniowo dolewając rosół. Sardele umyć, oczyścić i oddzielnie smażyć na oliwie z resztą masła, rozgniatając je widelcem na drobne kawałki. Do tego samego naczynia włożyć paprykę pokrojoną na dość grube paski. Paprykę posolić i popieprzyć. Smażyć niezbyt długo, tak by zachowała swoją naturalną jędrność. Następnie do papryki z sardelą dodać posiekany czosnek, wlać octu i po 2 minutach gotowania przełożyć wszystko do garnka z królikiem i dokończyć gotowanie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD