
Królik z oliwkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1313 razy.

Kuchnia włoska

1 królik o wadze 1 kg pokrojony na kawałki

40 g czarnych oliwek bez pestek

1 sparzony i obrany ze skórki pomidor

2 ząbki rozgniecionego czosnku

1 gałązka rozmarynu

1/2 szklanki białego wina

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

świeżo zmielony pieprz

Kawałki królika przyrumienić ze wszystkich stron na oliwie. Czosnek i rozmaryn rozetrzeć razem, dodać mięso, po czym królika zalać winem i doprawić solą i pieprzem. Rondel przykryć i gotować 20 minut. Do gotującego się mięsa dodać oliwki i rozgnieciony widelcem pomidor i gotować jeszcze przez 20 minut. Danie podawać na ciepło.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD