
KRÓLIK PO AMPURDAŃSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1400 razy.

1-1,5 kg królika (w 8 kawałkach),
4 łyżki smalcu,
15 dag bekonu,
sól,
pieprz,
12 małych cebulek szalotek,
1 łyżka mąki,
1/2 szklanki wytrawnego wina,
1 mały listek laurowy,
2 łyżki posiekanej naci pietruszki,
1/4 łyżeczki pokruszonego tymianku,
4 łyżki wyłuskanych migdałów,
2 łyżeczki gorzkiej czekolady w proszku

Stopić na patelni smalec, dodać bekon krajany w kostkę i smażyć na słabym ogniu, aż skwarki będą złociste. Wyjąć je i osączyć z tłuszczu. Królika umyć, osuszyć, natrzeć solą oraz pieprzem i zrumienić na pozostałym na patelni tłuszczu. Obsmażone kawałki odłożyć na talerz, a na patelni zrumienić cebulki, wyjąć je i ułożyć obok królika. Na odrobinie pozostałego tłuszczu zrumienić mąkę. Dodać wino i 2 szklanki wody, całość zagotować na silnym ogniu. Przebrać do dużego rondla, dodać listek laurowy, tymianek, naci pietruszki, kawałki królika i skwarki. Szczelnie przykryć i dusić na wolnym ogniu przez pół godziny. W międzyczasie utłuc migdały i zetrzeć z czekoladą na jednolitą masę, dodać do garnka, w którym dusi się królik, wrzucić przyrumienione cebulki, przykryć pokrywką i trzymać na wolnym ogniu jeszcze 30 min, aż królik będzie miękki. Doprawić do smaku i zaraz.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD