KRÓLIK GOTOWANY

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1620 razy.

80 dag królika (comber lub tylne skoki)
3 ząbki czosnku
sok cytrynowy
40 dag warzyw mieszanych
sól
pieprz
listek laurowy
ziele angielskie
4 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Comber lub tylne skoki umyć . Czosnek obrać , opłukać , posiekać , rozetrzeć z solą. Przygotowaną masą natrzeć mięso królika, rozprowadzając równomiernie po całej powierzchni. Skropić sokiem z cytryny lub octem owocowym. Ułożyć w misce, przykryć . Pozostawić w lodówce na kilka godzin, a nawet do następnego dnia. Zagotować wodę z dodatkiem soli, rozkruszonego listka laurowego i zmiażdżonego ziela angielskiego. Do wrzątku włożyć mięso królika i gotować na małym ogniu pod przykryciem. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , poszatkować na specjalnej szatkownicy i dodać do gotującego się mięsa po ok. 30 min. Ugotować do miękkości. Miękkie mięso wyjąć na półmisek, obłożyć ugotowanymi warzywami, oprószyć pieprzem, posypać pietruszką. Podawać z dodatkiem ziemniaków puree (1-1 1/2 łyżki na porcję) i z warzywami gotowanymi lub surówkami. Ponadto warto podać ostry, zimny sos pomidorowy.

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