
KRÓLIK DUSZONY W CEBULI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1442 razy.

80 dag królika (comber lub skoki)

1 łyżka estragonu

2 listki laurowe

2 łyżki octu owocowego

30 dag cebuli

4 ząbki czosnku

sól

pieprz

3 łyżki umytego pokrajanego szczypiorku

Mięso królika umyć , osuszyć . Listki laurowe rozkruszyć , utłuc w moź dzierz, wymieszać z rozkruszonym estragonem. Mieszaniną natrzeć przygotowane mięso, ułożyć w misce, skrapiając równomiernie octem, przykryć . Postawić w lodówce na kilka godzin, a nawet na noc. Cebulę i czosnek obrać , opłukać , cebulę pokrajać w piórka, czosnek drobno posiekać . Mięso królika pokrajać na porcje, ułożyć w rondlu, przekładając cebulą i czosnkiem oraz oprószając pieprzem i solą. Rondel przykryć . Dusić na małym ogniu, w miarę potrzeby podlewając wrzącą wodą lub wywarem z warzyw. Sprawdzić smak sosu, który się wytworzył podczas duszenia, i ewentualnie przyprawić solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać szczypiorkiem. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody (1-2 na porcję) i cukinii gotowanej lub fasolki szparagowej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD