KRÓLIK DUSZONY W CEBULI

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1647 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 moździerzu, 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