KRÓLIK DUSZONY W CEBULI Z POMIDORAMI

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1280 razy.

80 dag królika (comber lub skoki)
11/2 łyżki szałwii z rozmarynem, bazylią i estragonem
1 ząbek czosnku
20 dag cebuli
20 dag pomidorów świeżych lub mrożonych
sól
pieprz
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki z koperkiem

Mięso królika umyć , osuszyć , natrzeć rozkruszonymi przyprawami ziołowymi, ułożyć w misce, skropić sokiem wyciśniętym przez praskę z czosnku, przykryć . Postawić w lodówce na kilka godzin. Następnie pokrajać na porcje i ułożyć je na patelni pokrytej powłoką typu teflon. Obrumienić , posolić . Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w kostkę lub zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Obrumienione mięso włożyć do rondla, przekładając cebulą, skropić kilkoma łyżkami wrzącej wody i dusić pod przykryciem na małym ogniu. Pomidory umyć . Mrożone od razu obrać ze skórki, świeże przed obraniem sparzyć wrzącą wodą. Pokrajać w kostkę, dodać do miękkiego mięsa, dusić do czasu rozgotowania się pomidorów; ok. 1/3 płynu powinno odparować . Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać pietruszką z koperkiem. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody lub pieczonych (1-2 na porcję) i z surówkami z sałaty, cykorii albo kapusty.
Przyrządzonego w ten sposób królika można także podawać na zimno z sałatką z fasolki szparagowej.

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