
KRÓLIK DUSZONY Z GRZYBAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1612 razy.

80 dag królika (comber lub skoki)
3 ząbki czosnku
sok cytrynowy
20 dag świeżych grzybów (prawdziwki, koź larze, maślaki)
20 dag cebuli
sól
pieprz,
4 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Mięso królika umyć , pokrajać na porcje. Czosnek obrać , opłukać , posiekać , rozetrzeć z solą, wymieszać z dwiema łyżkami soku cytrynowego. Mieszaniną natrzeć porcje królika, ułożyć w misce, przykryć , postawić w lodówce do następnego dnia. Cebulę obrać , opłukać , drobno posiekać , posolić , wsypać na patelnię i ogrzewać mieszając na małym ogniu, aż zmięknie i zacznie żółknąć . Grzyby oczyścić , z kapeluszy maślaków zdjąć skórę, umyć , osuszyć , drobno poszatkować , wymieszać z cebulą. Porcje królika ułożyć w rondlu przekładając grzybami z cebulą i opraszając solą i pieprzem. Skropić wodą. Dusić na małym ogniu pod przykryciem. Gdy mięso będzie miękkie, sprawdzić smak, ewentualnie dodać nieco soli i pieprzu i wymieszać z posiekaną pietruszką. Wyłożyć na ogrzany półmisek. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 na porcję) i z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD