
KRÓLIK DUSZONY W PIWIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1331 razy.

80 dag królika (comber)

2 ząbki czosnku

15 dag cebuli

1 szklanka jasnego lekkiego piwa

4 łyżki umytych, posiekanych listków roślin przyprawowych (pietruszką, seler, bazylią, szalwią, estragon)

lub 1 1/2 łyżki tych samych liści suszonych

1/2 łyżki musztardy

sól

pieprz

gałka muskatołowa

Mięso królika umyć , osuszyć , pokrajać na porcje. Cebulę i czosnek obrać , opłukać . Cebulę pokrajać w kostkę, czosnek posiekać , włożyć do rondla, osolić , podgrzewać chwilę. Gdy cebula nieco zmięknie, włożyć porcje mięsa, posolić , posypać listkami roślin przyprawowych, podlać połową piwa. Dusić pod przykryciem na małym ogniu. Gdy piwo odparuje, lekko skrapiać wodą. Resztę piwa wymieszać z musztardą i dodać do duszącej się potrawy wówczas, gdy mięso będzie prawie miękkie. Udusić do miękkości, przyprawić solą, pieprzem i odrobiną gałki muskatołowej. Gotową potrawę wyłożyć na ogrzany półmisek. Podawać na gorąco z dodatkiem ziemniaków purée i z buraczkami lub z sałatką z buraków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD