KRÓLIK DUSZONY W PIWIE

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1741 razy.

80 dag królika (comber)
2 ząbki czosnku
15 dag cebuli
1 szklanka jasnego lekkiego piwa
4 łyżki umytych, posiekanych listków roślin przyprawowych (pietruszka, seler, bazylia, szałwia, estragon) lub 1 1/2 łyżki tych samych liści suszonych
1/2 łyżki musztardy
sól
pieprz
gałka muszkatołowa

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 muszkatołowej. 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