
KRÓLIK DUSZONY W PAPRYCE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1354 razy.

80 dag królika (comber)
20 dag strąków zielonej papryki
15 dag cebuli
3 ząbki czosnku
sól
pieprz

Mięso królika umyć , osuszyć , oddzielić od kości, pokrajać na porcje. Kości wykorzystać na wywar do zupy. przygotowane porcje lekko obrumienić na patelni z powłoką typu teflon, posolić , oprószyć pieprzem. Przełożyć do rondla, skropić wrzącą wodą. Przykryć , dusić na małym ogniu, skrapiając wodą od czasu do czasu i mieszając. Czosnek i cebulę obrać , umyć . Cebulę drobno pokrajać w kostkę, czosnek posiekać i razem dodać do duszącego się mięsa. Paprykę umyć , oczyścić z nasion, pokrajać w makaronik, dodać do mięsa. Uduszoną potrawę przyprawić solą i pieprzem. Amatorzy mogą dodać nieco ostrej sproszkowanej papryki. Gotową potrawę wyłożyć na półmisek. Podawać z dodatkiem ziemniaków purée (1 - 1 1/2 łyżki na porcję) i z surówką z pomidorów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD