
BITKI Z KRÓLIKA W PIECZARKACH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1446 razy.

80 dag królika (comber)
2 ząbki czosnku
sok cytrynowy
30 dag pieczarek,
1/2 łyżki oliwy
4 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz

Mięso królika umyć , osuszyć , oddzielić od kości. Mięso pokrajać na porcje, zbić tłuczkiem, formując owalne bitki. Czosnek obrać , opłukać , posiekać , rozetrzeć z solą. Masą natrzeć bitki, skropić sokiem cytrynowym. Patelnię powleczonej powłoką typu teflon posmarować oliwą, rozgrzać . Ułożyć bitki, lekko obrumienić po obu stronach, oprószyć pieprzem, przełożyć do rondla, skropić wodą lub wywarem. Dusić pod przykryciem na małym ogniu, skrapiając od czasu do czasu wodą. Pieczarki umyć , oczyścić , pokrajać w drobną kostkę, wsypać do wrzącej wody, doprowadzić do zawrzenia, następnie od razu odcedzić , dodać do miękkich bitek, osolić i dusić jeszcze kilka minut. Gotową potrawę wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać pietruszką, obłożyć ziemniakami z wody (1-2 sztuki na porcję). Podawać z dodatkiem zielonego groszku lub z surówką z pomidorów.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD