
COMBER Z KRÓLIKA PIECZONY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1367 razy.

1 kg królika (comber)
3 łyżki octu
2 ząbki czosnku
2 listki laurowe
ziele angielskie
sól
pieprz

Comber umyć , oddzielić kości. Czosnek obrać , pokrajać w plasterki, obłożyć nimi comber, ułożyć w misce, posypać rozkruszonymi listkami laurowymi, zmiażdżonym ziele angielskim i pieprzem, skropić octem, przykryć .

Wstawić do lodówki na noc. Przed pieczeniem wyjąć z marynaty, natrzeć solą, owinać szczelnie folią aluminiową, ułożyć w brytfannie. Wstawić do nagrzanego piekarnika i upiec. Mięso powinno się równomiernie zrumienić .

Przed podaniem wyjąć mięso z folii, pokrajać w plasterki. Ułożyć na ogrzonym półmisku. Obłożyć pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podawać z dodatkiem buraczków i surówek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD