SZASZŁYKI Z KRÓLIKA

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1352 razy.

80 dag królika (comber)
4 ząbki czosnku
2 łyżki mieszanych ziół przyprawowych (majeranek, estragon, bazylia, hyzop)
15 dag maleńkich cebulek (najlepiej szalotek)
20 dag śliwek węgierek świeżych lub mrożonych
sól
pieprz,
1/2 łyżki oliwy lub oleju

Comber umyć , osuszyć , oddzielić kości. Mięso pokrajać w kostkę o boku ok. 1 1/2 cm. Czosnek obrać , opłukać , wycisnąć przez praskę. Kostki mięsa wymieszać z przetartym czosnkiem i rozkruszonymi ziołami przyprawowymi, włożyć do miski, przycisnąć , przykryć . Postawić w lodówce na kilka godzin. Cebulki umyć , obrać , opłukać . Śliwki umyć , wydrylować , lekko nadkrawając. Śliwki mrożone trzeba przed drylowaniem nieco rozmrozić . Kostki mięsa, cebulki i śliwki nabijać kolejno na szpadki lub szpilki do drobiu czy nawet na patyczki. Szaszłyki obrumienić na patelni, powleczonej masą typu teflon i posmarowanej olejem czy oliwą, osolić , oprószyć pieprzem lub ostrą papryką sproszkowaną. Skrapiając wodą udusić pod przykryciem. Na półmisku położyć warstwę ziemniaków purée posypanych posiekaną nacią pietruszki. Na ziemniakach ułożyć szaszłyki. Podawać z dodatkiem sałatki z buraczków i z surówkami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD