
Krolik w musztardzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3695 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 yuszka krocicza wagi ok. 1,5 kg,

2 lyzki ostrej musztardy,

1 lyzka oliwy,

2 lyzki bialego wytrawnego wina,

4 lyzki smietany,

sol, pieprz.

1. Polaczyc ze soba i dokladnie wymieszac oliwe i musztarde. Osolic i doprawic pieprzem.

2. Tuszke krolika oplukac, osuszyc i podzielic na 6 czesci. Posmarowac je rozprowadzona oliwa musztarda, ulozyc w rynience do pieczenia i wstawic do nagrzanego do temp. 260°C piekarnika. Po 10 min zalac 125 ml wody, po czym

piec dalsze 10 min, od czasu do czasu skrapiajac sosem z pieczenia. Wyjac z pieca.

3. Krolika przelozyc na ogrzany polmisek i trzymac w cieple. Rynienke wstawic

na ogien. wlac wino i mieszac drewniana lyzka az do niemal calkowitego odparowania. dodac smietanke i ogrzewac, caly czas intensywnie mieszajac, tak

by nie dopuscic do zagotowania sie sosu. Zdjac z ognia, doprawic sola i ponownie wymieszac. Sosem tym polac ulozone na polmisku porcje krolika. Podawac z makaronem domowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Piec krolika przez 20 minut?Dziwne.

Nadesłat(a): <ivana@wowway.com> 2005-12-12 17:12:47