
Krolik w sosie wątrobkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2408 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

1 kg tuszek krolicznych,
100 g boczku,
250 ml bialego wytrawnego wina,
30 g nasion pinni (piniole),
2 watrobki drobiowe,
4 pomidory,
1 duza papryka czerwona,
1 cebula,
4 lyzki oleju,
1/2 peczka zielonej pietruszki,
bazylia, sol.

1. Tuszki krolicze umyc i podzielic na porcje. Boczek umyc i pokroic w kostke (2 cm). Watrobki oczyscic, oplukac i osaczyc z wody.
2. Cebule obrac, umyc i drobno posiekac. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac ze skorki, pokroic. Z papryki usunac gniazda nasienne. Upiec w piekarniku, a po ostudzeniu obrac ze skorki. Pokroic na pasemka. Zielona pietruszke umyc i drobno pokroic.
3. Na duzej patelni rozgrzac olej, podsmazac boczek i cebule na zloty kolor. Dodac watrobki i obsmazyc. Po obsmazeniu wyjac z patelni watrobki, boczek i cebule.
4. Na tym samym oleju usmazyc mieso krolicze. Po usmazeniu dodac pokrojone pomidory, sol, bazylie i 20 g nasion pinii. Zalac winem i gotowac pod przykryciem 50 min.
5. Watrobke posiekac. Dodac 10 g nasion pinii i utrzec na jednolita mase. Wymieszac z pokrojona papryka i dodac do miesa.
6. Na 10 min przed koncem duszenia dodac zielona pietruszke. Podawac z ryzem na polmisku lub na patelni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 66.

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