
Krolik na słodko

Dodano: 2004-01-07 13:34:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2799 razy.

Krolik

wyciąg rosolu z dziczyzny

liście laurowe

rodzynki

maka, cukier, sol i pieprz

rozmaryn

pokrojonego na czesci krolika otoczam w mieszance maki+cukru+soli+pieprzu, nastepnie wkladam czaesci krolika na goraca patelnie z maslem i opiekam ze wszystkich stron az sie dobrze zarumienia. W tym samym czasie w glebokim garnku przygotowuje wywar z rosłu z dziczyzny (osobiscie uzywam takiego gotowego wywaru co sie u nas zwie wild found) wlewam go do garnka na bardzo malym ogniu podgrzewam. Jednoczesnie w naczynie wsypuje jakies 100-200 gram rodzynek i zalewam je dobrze ciepla woda ale nie goraca na jakies 10 minut, nastepnie odcedzam i wsypuje do garnka z rosolem. Do garnka z rosolem dodaje kilka lisci laurowych 2-3, galazke rozmarynu i wkladam tam zarumienione czesci krolika. Tak to trzymam na malym ogniu przez 1 godzine i 15 minut. Dokladne proporcje zaleza od indywidualnego smaku i wielkosc krolika. Prosze zauwazyc ze w potrawie nie ma czosnku?! mimo to bardzo smaczna.

Smacznego

Nadesłał: Darek <kuchnia@krysmann.nl>