
Potrąwka z królika

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1224 razy.

Obciągniętego ze skóry i oczyszczonego królika posolić , pokrajać w kawałki i dusić na maśle, dodawszy dwie drobno posiekane cebule. Gdy się mięso trochę obrumieni dodać 20 deka szynki lub polędwicy wędzonej, pokrajanej w kostkę, kilka pieczarek, trochę korzeni i zalawszy szklanką białego wina i szklanką rosółu dusić tak długo, aż będzie miękkie. Potem zaprawić sos pół łyżką mąki i masła, wcisnąć soku z cytryny, dodać szczyptę pieprzu i siekanej zielonej pietruszki, a wydając zaciągnąć go jeszcze dwoma rozbitymi żółtkami.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"