Potrawka z królika

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1164 razy.

Obciągniętego ze skóry i oczyszczonego króliku 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 rosołu 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.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"