

Mięso z królika na dziko



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka królika

ziarna jałowca 4 szt

pieprz 3 ziarna

ziele angielskie 3 ziarna

woda 2 szkl

ocet 10 % 1/2 szkl

tłuszcz 2 łyżki

sól

cebula 2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka ułożyć w kamiennym garnku i zalać zalewą przygotowaną w następujący sposób. Zagotować wodę z przyprawami, dodać ocet i pod przykryciem jeszcze raz doprowadzić do wrzenia, a następnie wystudzić zalewę. Mięso obłożyć cebulą, dodać zalewę, przykryć i przez 2 dni przechować w chłodnym miejscu. Następnie wyjąć mięso z zalewy, osuszyć, pokroić na kawałki, osolić i obrumienić na mocno rozgrzanym tłuszczu, podlać zalewą, dodać cebulę i dusić około 10 minut. Gorące mięso włożyć do słoików, zalać sosem i pasteryzować 1 godz.