
Pieczony królik

By bnowak

Published: 02/17/2009 - 14:52

- 2 króliki,
- 1 szklanka octu winnego jabłkowego,
- 1 mała cebula, siekana,
- 2 łyżeczki soli,
- 1/4 szklanki mąki ryżowej,
- 1/4 łyżeczki pieprzu,
- cynamon,
- 1/3 szklanki margaryny

Zdejmij skórę królika i potnij go na kawałki. Marynuj mięso w occie, cebuli i słonej wodzie przez kilka godzin przed gotowaniem. Osusz. Obtocz kawałki w margarynie i mące. Piec w temperaturze 200 st. C przez 30 do 40 minut. Porcja na 4 do 6 osób.

źródło: onet.pl

Twoja ocena:

Średnia ocena: 5 (2 ocen)