

SWIATECZNY ZAJAC

(Przepis Staropolski)

Ingredients

1 zajac/krolik pocwiartowany
1 cebula
100g (½ kubka) octu z białego wina
1 łyżka kminku
2 łyżki maki
olej rzepakowy(lub oliwa z oliwek)
100g suszonych sliwek
250ml (1 kubek) piwa
2 łyżki kwasnej smietany
sol, biały pieprz do smaku

1. Namoczyć mięso zająca/krolika w ciepłej lekko posolonej wodzie na około 30 minut.
2. Wyjąć z wody, osuszyć mięso i wetrzec w nie kminek a także obłożyć pokrojona w kostkę cebula. Następnie zawinąć mięso w lniana cienka szmatkę namoczona w winnym occie i tak zawinięte, przechować w lodowce przez 4-6 godzin a najlepiej przez noc.
3. Następnie odwinąć mięso i oproszyć makią obsmażyć na patelni na małej ilości oleju. Obsmażyć należy z obu stron, aż mięso uzyska złotobrazowy kolor.
4. Teraz należy przelożyć je do rondla lub żaroodpornej kaseroli, dodać sliwki bez pestek, przekrojone na połowki oraz piwo. Piec pod przykryciem w temperaturze 300F przez około 1 godzinę. Przewracać kilkakrotnie, polewać własnym sosem i sprawdzać widelcem miękkość. Gdyby po godzinie mięso nie było miękkie, przedłużyć jeszcze czas pieczenia.
5. Wyjąć mięso, przelożyć je na polmiskę i pod przykryciem lekko przestudzić. W międzyczasie zmieszać kwaśną śmietanę z sosem w rondlu i takim śmietankową wersją sosu polać zająca/krolika.

