HARDAL SOSLU ADA TAVŞANI

www.miele.com.tr

1300 gr. Tavşan sırtı veya budu
Tuz
Karabiber
3 yemek kaşığı Dijon-Hardal
100 gr. dilimlenmiş Jambon
30 gr. Tereyağı
1 yemek kaşığı Un
2 Soğan, doğranmış
250 ml et suyu
1 çay kaşığı Kekik
3 yemek kaşığı Crème fraîche

Parçalanmış tavşan etlerini tuz ve karabiberle ovun ve 2 yemek kaşığı hardal sürün.
Jambonu bir Gurme-Kızartma kabında tereyağı ile ısıtınız, daha sonra tavşan parçalarını koyunuz ve ocağın üstünde her tarafını kızartınız.
Üzerine un serpiniz. Soğanları, kekik ve et suyunu ilave ediniz ve üstü açık pişiriniz.
Et parçalarını alınız. Kalanı hardal, Crème fraîche ve et suyu ile karıştırınız, gerekirse kızartma sosunu biraz nişasta ile koyulaştırınız.

© lezzetler.com tarif no:123958 • adı:Hardal Soslu Ada Tavşanı • gönderen:aşçıbaşı fikret • indirme tarihi:19.04.2024 - 00:44