

## Doradca Smaku VII: Comber z królika z owocami leśnymi, odc. 17



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>comber z królika</b>	500 g
<b>maliny świeże</b>	25 g
<b>jeżyny</b>	25 g
<b>borówki</b>	25 g
<b>cytryna</b>	1 szt.
<b>miód</b>	1 łyżeczka
<b>kalafior</b>	0,5 główki
<b>masło</b>	5 łyżek
<b>wino czerwone</b>	25 ml
<b>olej</b>	
<b>szczypiorek</b>	do dekoracji
<b>Rozmaryn suszony Prymat</b>	
<b>Tymianek suszony Prymat</b>	
<b>Owoc jałowca cały Prymat</b>	
<b>Koperek suszony Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## **Kroki postępowania**

- KROK 1 Mięso z królika przyprawić rozmarynem, tymiankiem, solą i pieprzem z każdej strony. Królika smażyć na rozgrzanej patelni z niewielką ilością oleju przez kilka minut.
- KROK 2 . Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i dodać na wierzch odrobinę masła. Piec w temperaturze 180°C przez 15–20 minut. W międzyczasie odwracamy mięso na drugą stronę. Po pieczeniu należy oddzielić mięso od kości.
- KROK 3 Do rozgrzanego rondla z odrobiną masła wrzucić jeżyny, borówki i maliny, wymieszać. Dodać czerwone wino i miód oraz owoc jałowca. Skropić sokiem z cytryny, wymieszać.
- KROK 4 Na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju usmażyć zblanszowane różyczki kalafiora. Doprawić solą, pieprzem i koperkiem. Dodać masło, wymieszać.
- KROK 5 Na talerzu wyłożyć usmażone kalafiora, połączyć sosem z owoców leśnych i ułożyć mięso z królika. Udekorować szczypiorkiem.