

## Doradca Smaku XV: Skoki z królika z sosem chrzanowym, odc. 24



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

**skoki z królika** 4 sztuki

**smalec gęsi** 2 litry

**Liść laurowy suszony Prymat** 6 sztuk

**Ziele angielskie całe Prymat** 6 sztuk

**rozmaryn świeży** 4 gałązki

**Pieprz czarny ziarnisty Prymat** 6 sztuk

#### Sos:

**czosnek** 1 ząbek

**biała część pora** 1 sztuka

**masło** 1/4 kostki

**chrzan tarty Smak** 2,5 łyżeczki

**bulion drobiowy** 1 szklanka

**śmietanka 18%** 1 szklanka

#### Do smaku:

**Sól morska jodowana Prymat w młynku**

**Pieprz kolorowy Prymat w młynku**

#### Dodatek:

<b>Buraczki wiórki Smak</b>	5 łyżek
<b>Żurawina klasyczna Smak</b>	2 łyżki
<b>jabłko prażone Smak</b>	2 łyżki

**Do dekoracji:**

**natka pietruszki**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Sposób przygotowania:**

Do przygotowania skoków z królika będzie potrzebny bulion drobiowy. Przygotujmy go wg wybranej receptury.

**1.** Do garnka z rozpuszczonym smalcem gęsim wkładamy osuszone skoki z królika. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, gałązki rozmarynu oraz pieprz czarny w ziarnach. Tak przygotowane skoki z królika dusimy w smalcu na bardzo małym ogniu przez 2-3 godziny.

**2.** Przygotowujemy sos chrzanowy: czosnek rozgniatamy nożem i drobno siekamy. Por kroimy w grube plastry.

**3.** W garnku z grubym dnem lub na głębokiej patelni rozpuszczamy masło. Wrzucamy czosnek i por, smażymy 2 minuty, a następnie dodajemy chrzan tarty. Mieszamy i smażymy kolejne 2 minuty.

**4.** Dolewamy bulion oraz śmietankę. Mieszamy, solimy i pieprzymy do smaku. Gotujemy kolejne 2-3 minuty, aż sos zgęstnieje.

**5.** Przygotowujemy dodatki: w misce mieszamy buraczki, jabłka prażone i żurawinę. Posypujemy kolorowym pieprzem do smaku.

Sposób podania:

Buraczki z prażonym jabłkiem i żurawiną przekładamy do miseczki. Na talerz wykładamy sos, na którym układamy skoki z królika – po dwa na porcję. Danie dekorujemy świeżą pietruszką.