

## gulasz z królika

**MAGDALENA1110**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	2 szt
<b>olej do smażenia</b>	
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>wino czerwone</b>	3/4 litra
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>migdały</b>	10 dkg
<b>rodzynki</b>	1 łyżka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	4 szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	7 ziarenek
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	6 ziarenek
<b>królik</b>	75 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy i wkładamy do osolonej wody, dodajemy ziele angielskie, liście laurowe, pieprz i gotujemy do miękkości. Na oleju obsmażamy posiekaną cebulę posypaną papryką i przyprawą do gulaszu, dodajemy zmiażdżone migdały, całość posypujemy mąką, podlewamy wodą i dusimy na małym ogniu. Ugotowane mięso obieramy z kości i kroimy na kawałki i dodajemy do duszącej się cebuli. Polewamy winem wymieszonym z mlekiem skondensowanym, wsypujemy rodzynki, chwilę gotujemy i odstawiamy. Skrapiamy okiem z cytryny i podajemy z ryżem.

