

Królik duszony w sosie



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

królik	1 tuszka
szalotka	5 sztuk
marchew	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
pieczarki	10 dag
cytryna	1/2 sztuki
piwo jasne	1 szklanka
śmietana 30%	1/2 szklanki
mąka pszenna	1 łyżka
masło	3-4 łyżki
pietruszką zieloną	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Królika umyć, osuszyć i podzielić na porcje, mięso skropić sokiem wyciśniętym z cytryny i natrzeć solą oraz pieprzem czarnym, przykryć i odstawić na kilka godzin. Masło stopić i podsmażyć na nim na złoty kolor mięso, przełożyć do brytfanny, a na tłuszczu zrumienić cebulki w całości i marchewkę pokrojoną w grube plasterki,

- KROK 2 przełożyć do mięsa, a na patelnię wlać 1 szklankę wody i zagotować zdejmując z patelni wszystko co na niej zostało, płyn wlać do mięsa. Pieczarki pokroić w plasterki, dodać do naczynia razem z gałązką zielonej pietruszki i czosnkiem oraz przyprawami: 2 listki laurowe, 1 łyżeczka kolorowego pieprzu, 1/2 łyżeczki soli, 1 łyżeczka pieprzu ziołowego, 1 łyżeczką majeranku i 1/4 łyżeczki tymianku, zalać wszystko 1/2 litra wody.
Przykryć i dusić około 1,5 godziny na malutkim gazie, płyn ma tylko mrugać po tym czasie dolać piwo i dusić kolejną godzinę lub krócej mięso ma być miękkie i bez problemu odchodzić od kości.
- KROK 3 Kiedy mięso jest miękkie wyjąć je z brytfanny i zagęścić sos śmietaną wymieszaną z 1 łyżką mąki, doprawić do smaku solą i pieprzem, ponownie włożyć mięso i przed podaniem posypać zieloną pietruszką.
Sos można przecedzić i zagęścić tylko płyn, ale ja lubię mieć na talerzu te wszystkie dodatki.