

## Królik duszony z suszonymi owocami i przyprawami korzennymi .\*. - Krok po kroku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>białe wino</b>	100 ml
<b>rosół z kury Kucharek</b>	1 litr
<b>miód lipowy</b>	2 łyżki
<b>suszone śliwki</b>	1 garść
<b>suszone morele</b>	1 garść
<b>rodzynki</b>	1 garść
<b>pieprz czarny grubo mielony</b>	do smaku
<b>przyprawa do grzanego wina i piwa</b>	do smaku
<b>olej roślinny</b>	1/2 szklanki
<b>mąka</b>	do oprószenia
<b>daktyle</b>	1 garść
<b>tymianek</b>	do smaku
<b>królik</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1      Przygotować wszystkie składniki.

- KROK 2 Umyte, oczyszczone i pokrojone mięso królika zalać przyprawami połączonymi z olejem i marynować 2-4 godziny.
- KROK 3 Następnie mięso osuszyć, oprószyć mąką i obsmażyć w dużym rondlu na tłuszczu z marynaty z pokrojonymi w dużą kostkę cebulami i pokrojonymi w plastry ząbkami czosnku.
- KROK 4 Po 15 minutach wlać wino i bulion, dusić do miękkości na małym ogniu przez ok. godzinę. 20 minut przed końcem duszenia dodać umyte i namoczone owoce i miód.
- KROK 5 Tak przygotowanego aromatycznego królika podawać z chrzanem żurawinowym i kluseczkami domowymi.