

## Królik pieczony w winie i klasycznej marynacie prymat z musztardą



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka królicze</b>	4 szt
<b>musztarda dijon</b>	2 łyżki
<b>śmietana 36%</b>	150 ml
<b>Marynata do mięs klasyczna Prymat</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>marchew</b>	1 szt
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>wino białe wytrawne</b>	1/2 szklanki
<b>tymianek</b>	4-5 (świeży)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Mięso królika umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć marynatą klasyczną Prymat, solą i pieprzem, a następnie posmarować musztardą. Udka przełożyć do żaroodpornego naczynia, obłożyć gałązkami świeżego tymianku i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160°C. Piec do miękkości przez około godzinę, często podlewać białym winem. Kiedy mięso będzie miękkie, przykryć je folią aluminiową i odstawić na kilka minut.

Cebulę i marchew pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle i zalać powstałym podczas pieczenia sosem. Gdy marchew będzie miękka, sos zabielić śmietaną i gotować przez chwilę. Upieczone udka przełożyć na talerz, poleć przygotowanym sosem i udekorować gałązkami świeżego tymianku.