

królik smazony w sosie chrzanowym

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

królik	1,5 kg
masło roślinne	1 łyżka
olej	1 łyżka
pieprz	
sól	
estragon	
sos	
Wywar:	70 g
śmietana	30 g
chrzan	25 g
tłuszcz	7 g
mąka	5 g
żółtko	1
sól	
cukier	
Kwas cytrynowy Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawionego, dobrze opłukanego królika, pokroić na niewielkie porcje, odcinając grubsze kości; obsypać mąką i sproszkowanymi przyprawami. Na głębokiej patelni rozgrzać mocno tłuszcz, włożyć królika, posolić i obsmażyć dość szybko na rumiano. Przykryć i dusić na słabym ogniu pół godziny. Przyrządzić sos- zrobić zasmażkę, rozprowadzić wywarem, dodać starty chrzan i przyprawy, zagotować. Wlać śmietanę roztrzepaną z żółtkiem. Podając mięso poleć sosem i posypać zieleniną.

