

królik smażony w sosie pomidorowym

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

królik	1,5 kg
masło roślinne	1 łyżka
olej	1 łyżka
sól, pieprz	
estragon	
sos	
Wywar:	30 g
koncentrat pomidorowy	10 g
cebula	12 g
tłuszcz	5 g
mąka	5 g
śmietana	30 g
sól	
cukier	

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- cebulę drobno pokroić i udusić na tłuszczu. Koncentrat dodać do cebuli i dusić pod przykryciem. Zimny wywar rozmieszać z mąką, dodać do sosu i zagotować. Dodać śmietanę i przyprawy. Podając mięso połączyć sosem i posypać zieleniną.

