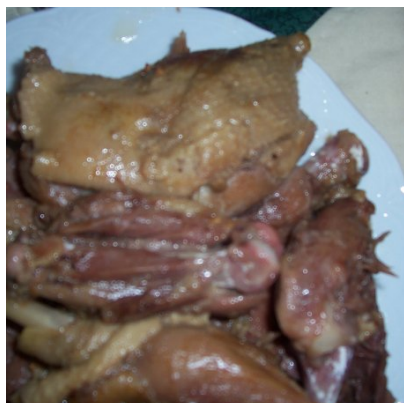


Potrąwka z królika w sosie cebulowym



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

królik	1 kg
margaryna	0,1 kg
por	1 szt
cebula	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 mięso dokładnie umyć, pokroić na małe kawałki.
- 2 mięso lekko obsmażyć w mące na patelni z rozgrzaną margaryną
- 3 wrzucić do garnka z gotującą się wodą
- 4 po pół godziny dodać: kostkę warzywną PRYMAT, sól, pieprz i inne przyprawy do smaku
- 5 Wrzucić cebulę i pora pokrojone w paski
- 6 Gotować jeszcze 40 min
- 7 Zagęścić mąką, aby powstał sos
- 8 gotować jeszcze 10 min