

Przepis dnia V: Skoki z królika z purée z pasternaku i gruszki, odc. 39



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cząber

Koperek suszony Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

pasternak 1 szt.

gruszka 1 szt.

skoki z królika 2 szt.

cebula 1/2 szt.

mleko 200 ml

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z gruszki usuwamy gniazda nasienne, obieramy je ze skóry i kroimy w średniej wielkości kawałki.
- KROK 2 Pasternak kroimy w grubą kostkę, cebulę kroimy w pióra. Na patelni rozgrzewamy olej i smażyjemy na nim skoki z królika.
- KROK 3 Na rozgrzany olej na patelni wrzucamy mięso, obsmażamy z każdej strony ok. 2-3 minut, żeby nabrało ładny kolor. Dodajemy do mięsa pokrojony pasternak i doprawiamy cząbrem, pieprzem białym i świeżo mieloną solą morską i podsmażamy razem.

KROK 4 Następnie dodajemy pokrojoną gruszkę i całość zalewamy mlekiem i gotujemy około 25 minut. Po tym czasie królika wyjmujemy z garnka i przekładamy na talerz.

KROK 5 Resztę składników miksujemy w garnku na purée, a następnie przecieramy je przez sitko, żeby miało gładką konsystencję. Purée doprawiamy suszonym koperkiem. Skoki z królika podajemy z purée. Danie może ozdobić ulubionymi kiełkami.