

Królik na warzywach w sosie własnym



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula

czosnek

sól, pieprz

majeranek

woda 1/2 szkl.

wino wytrawne 1/2 szkl.

marchew 2 szt

pietruszka 1 szt

mała seler

por

natka pietruszki

olej

masło

królik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Królika dokładnie oczyścić, podzielić na 8 części. Czosnek i cebulę obrać, posiekać, dodać do królika. Całość zamarynować w przyprawach, odstawić na 3 h do lodówki. Następnie tak przygotowane mięso, podsmażyć na patelni przez ok 10 min. Przełożyć do brytfanny i zalać wodą i winem wytrawnym. Dusić pod przykryciem ok 1 h. Warzywa, obrać i umyć. Zetrzeć na tarce jarzynowej, por i natkę pietruszki drobno posiekać. Na patelni roztopić masło, dodać pokrojone warzywa, przyprawić i podlać wodą. Dusić przez ok 10 min. W miseczce przygotować zawiesinę z wody i mąki, zagęścić sos, doprawić do smaku. Tak przygotowanego królika podawać na warzywach z dodatkiem sosu i ziemniaków.

