

Comber z królika z grzybami leśnymi podawany na plackach ziemniaczanych z wiśniami w alkoholu



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tartych ziemniaków	4 sztuki
cebuli	1 sztuka
jajko	1 sztuka
mąki	3 łyżki
siemę lniane	- -
prawdziwków	150 g
smardzów	150 g
masła	2 łyżki
koperku	1/2 pęczka
czosnku	1 ząbek
białego wina	1/2 szklanki
wiśnie z alkoholu	200 g
pestki dyni	- -
pestki słonecznika	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
sól	- -
Majeranek suszony Prymat	- -
królik	600 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata:

1 szklanka czerwonego wina,

2 łyżki octu winnego,

$\frac{1}{4}$ szklanki miodu pitnego,

1 pęczek włośczonego,

Liść laurowy Prymat, ziele angielskie Prymat, jałowiec, goździki Prymat.

1. Oczyszczony comber z królika marynować 24 godziny we wszystkich składnikach marynaty. Po zamarynowaniu usmażyć na patelni, a następnie piec 10 minut w temperaturze 150°C, podlewając co jakiś czas marynatą.

2. Tarte ziemniaki połączyć z jajkiem, cebulą, pestkami, siemieniem lnianym, mąką i majerankiem, a następnie usmażyć na rozgrzanym oleju. Grzyby podsmażyć na maśle z cebulą, czosnkiem, koperkiem i skropić białym winem.

3. Comber z królika pokroić w plastry, ułożyć na plackach ziemniaczanych z grzybami leśnymi,. Przed podaniem danie udekorować wiśniami w alkoholu oraz świeżymi ziołami.