

Królik pieczony w winie i klasycznej marynacie prymat z musztardą



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka królicze	4 szt
musztarda dijon	2 łyżki
śmietana 36%	150 ml
Marynata do mięs klasyczna Prymat	1 szt
cebula	1 szt
marchew	1 szt
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
tymianek	4-5 (świeży)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Mięso królika umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć marynatą klasyczną Prymat, solą i pieprzem, a następnie posmarować musztardą. Udka przełożyć do żaroodpornego naczynia, obłożyć gałązkami świeżego tymianku i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160°C. Piec do miękkości przez około godzinę, często podlewając białym winem. Kiedy mięso będzie miękkie, przykryć je folią aluminiową i odstawić na kilka minut. Cebulę i marchew pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle i zalać powstałym podczas pieczenia sosem. Gdy marchew będzie miękka, sos zabielić śmietaną i gotować przez chwilę. Upieczone udka przełożyć na talerz, polać przygotowanym sosem i udekorować gałązkami świeżego tymianku.