

Królik po kastylijsku



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

comber króliczy	2 sztuki
olej rzepakowy	3 łyżki
papryka żółta	1
migdały	5 sztuk
orzeszki pini (prażone)	1 łyżka
wywar warzywny	200 ml
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
rozmaryn	1-2 gałązki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
ryż	(ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Comber króliczy oprószamy solą i płatkami chili. Na patelni rozgrzewamy olej.
- KROK 2 Rumienimy comber z dwóch stron na dużym ogniu. Usmażone mięso przekładamy do miseczki.
- KROK 3 Na pozostały na patelni olej wrzucamy pokrojoną w kostkę(paski) żółtą paprykę.
- KROK 4 Migdały i orzeszki Pini ucieramy w moździerzu.
- KROK 5 Smażymy na dużym ogniu. Gdy papryka się zarumieni dodajemy potłuczone moździerzu orzeszki Pini i migdały wraz z bułką tartą.
- KROK 6 Chwilę smażymy do zarumienienia bułki tartej.

- KROK 7 Zawartość patelni wsypujemy do wywaru warzywnego.
- KROK 8 Miksujemy na jednolity sos. Solimy do smaku i wrzucamy gałązki rozmarynu.
- KROK 9 Gotujemy na małym ogniu kilka minut zagęszczając sos (po ugotowaniu rozmaryn wyrzucamy).
- KROK 10 Tak przygotowanym sosem polewamy usmażony comber króliczy. Podajemy z ugotowanym ryżem. Smacznego.