

królik z suszonymi sliwkami



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	1\2 szkl
suszone śliwki bez pestek	40 dag
masło	2 łyżki
sdól pieprz	
wino czerwone wytrawne	2 szkl
królik	1\2 porcje

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Królika umyc ,osuszyc natrzec sola i pieprzem W rondlu rozgrzac olej.Obsmazyc królika ze wszystkich stron Tłuszcz zlac dodac 2 łyżki masła wlac wino 1\2 szkl smietany i suszone śliwki Dusic pod przykryciem około 40 minut Podawac z ryzem lub kluskami kładzionymi