

królik na dziko



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

majeranek	1 opakowanie
sól	2 łyżki
cytryny pokrojone na ćwiartki	2 szt
królik	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

królika dzielimy na małe kawałki solimy i obtaczamy w majeranku i ciasno układamy w garnku polewamy wodą i dusimy na gazie ok 2 godziny mięso musi być miękkie i łatwo odchodzić od kości