

królik w śmietanie



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

królik	1
czosnek	2 ząbki
śmietana	1 szklanka
mąka	1-2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1-2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso królika oczyścić, pokroić na porcje i przyprawić. pozostawić na ok. 2 godz., po czym podpiec na oleju z obu stron. dodać czosnek, liść laurowy i podlać wodą. dusić do miękkości, od czasu do czasu podlewać sosem z pieczenia. gdy mięso będzie dostatecznie miękkie, podlać śmietaną wymieszaną z mąką, przyprawić do smaku i podgrzewać jeszcze kilka minut.