

królik duszony z warzywami.



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

królik	1
marchewka	1
seler	1/2
kapusta biała	1-2 liście
Przyprawa do mięs Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso królika oczyścić, pokroić na porcje i wrzucić do gorącej wody. chwilę gotować, następnie wyjąć, obsuszyć i przełożyć na patelnię z rozgrzanym tłuszczem. dodać warzywa pokrojone w plasterki. doprawić do smaku i przykryć całość liściem kapusty. podlać wodą i dusić do miękkości. co jakiś czas uzupełniać wyparowaną wodą.