

Królik duszony w sosie śmietanowym



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

królik	1 sztuka
cebula	ok. 4 sztuk
czosnek	ok. 5 ząbków
śmietana	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Królika podzielić na porcję. Każdą porcję natrzeć czosnkiem, solą i pieprzem; następnie obtoczyć w mące i podsmażyć na oleju. Cebule pokroić w kostkę i także podsmażyć na oleju; dodać ziele i liść; włożyć porcje królika; wszystko podlać wodą. Mięso dusić tyle aż będzie miękkie, w razie potrzeby uzupełniać wodę. Po uduszeniu krolika wyjąć, a sos zagęścić mąką i śmietaną oraz doprawić go wedle uznania.