

królik mnicha w piwie



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

królik	1 szt.
piwo jasne	1 but.
słonina	20 dkg
kminek Prymat	1 łyżka
rosół warzywny	1 szkl.
powidła śliwkowe (węgierkowe)	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	1 łyżka
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Królika obsmażyć na pokrojonej słoninie, posypać kminkiem i przyprawami, dolać piwo na końcu powidło i imbir.