Królik w zalewie pomidorowej

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tłuszcz	80 g
przecier pomidorowy	1 szkl
comber i udka królika	
sól	
pieprz	
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Comber i udka królika podzielić na porcje oraz odciąć wystające, grube kości udek. Mięso oprószyć solą i pieprzem, zostawić na 1 godzinę, a następnie obrumienić na mocno rozgrzanym tłuszczu. Pod koniec obrumienienia dodać cebulę, podsmażyć i zalać mięso kilkoma łyżkami wody, poddusić, a następnie wlać przecier pomidorowy i razem kilka minut gotować. Mięso włożyć do słoików i zalać sosem, tak aby sos pokrywał mięso. Pasteryzować godzinę.