

Królik z kurkami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

królik	1 sztuka
wino białe	1 szklanka
marchew	1 kilogram
kurki	1 kilogram
przyprawy	1 do smaku
bulion warzywny	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Królika myjemy, kurki i marchewkę myjemy ,następnie kurki kroimy a marchewkę ścieramy na tartce o grubych oczkach. warzywa mieszamy , połowę wsypujemy na dno brytwany,układamy królika i przyprawiamy go a następnie wsypujemy resztę warzyw. zalewamy połową płynów pieczemy 3 godziny co jakiś czas podlewając pozostałym płynem.