

królik w musztardzie



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

królik	1 szt
rozmaryn świeży	3 gałązki
stopione masło	120 g
koniak	50 ml
sól, pieprz	
musztarda dijon	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

królik kroimy na porcje. Kawałki mięsa smarujemy musztardą i układamy w naczyniu żaroodpornym i przekładamy gałązkami rozmarynu. Częścią masła polewamy królika solimy i pieprzymy. Pieczemy 45 min w 210 C polewając masłem. W tym czasie podgrzewamy koniak w rondlu i podpalamy. Alkoholem polewamy upieczonego królika.