

udka królicze w marchewce



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka królicze	4 sztuki
marchew	8-10 sztuk
śmietana	100 ml
cebula	1 sztuka
masło	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

udka królicze gotujemy (najlepiej w gęsiarce) z przyprawami oraz łyżeczką soli. w niewielkiej ilości wody (jak wyparuje dolewamy tylko tyle żeby zakrywała udka). Cebulę kroimy w cieniutkie półplasterki marchew obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Cebulkę podsmażamy na maśle dodajemy marchew i chwilę dusimy razem potem dodajemy do ugotowanego królika (najpierw odparowujemy nadmiar wody) i dusimy aż marchew będzie miękka, zaprawiamy śmietaną.