

Królik duszony w winie

Przepis dodany przez użytkownika ds



Prosty przepis na przyrządzenie królika.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Królik (udka) - 4 szt.
- Sól, pieprz, majeranek -
- Oliwa - 2-3 łyżka(i)
- Wino białe wytrawne - 2 szkl.
- Liście laurowe - 2 szt.
- Ziele angielskie - kilka ziarenek

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kawałki królika natrzeć solą, pieprzem oraz majerankiem. Odstawić do lodówki na godzinę lub dwie.
- 2.** Na rozgrzanym oleju obsmażamy mięso, po kilka minut z każdej strony aby nabrał rumianego koloru. Przekładamy królika do naczynia żaroodpornego, dodajemy liście laurowe oraz ziele angielskie. Wszystko zalewamy 1 szklanką wina i dusimy pod przykryciem w piekarniku (170 st. C) ok. godziny. Od czasu do czasu polewamy mięso drugą szklanką wina i powstałym sosem.

Jak podawać?

Z ziemniakami i surówką