

Królik z suszonymi śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na królika.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 królik podzielone na porcje (12 porcji) -
- 1/2 szklanki śmietany -
- 40 dag suszonych śliwek bez pestek -
- 2 szklanki czerwonego wytrawnego wina -
- 2 łyżki masła -
- olej do smażenia -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Myję i suszę królika, następnie nacieram go solą i opruszę pieprzem. Rozgrzewam w rondlu olej. Obsmażam królika ze wszystkich stron. Tłuszcz zlewam i dodaję 2 łyżki masła, wlewam wino, 1/2 szklanki śmietany i suszone śliwki. Duszę pod przykryciem ok 40 minut. Ja podaję z ryżem.

