Roladka z królika

data aktualizacji: 2019.02.21 autor: Redakcja

Danie na 10 osób.

Skład:

- 1 królik
- 300 g soczewicy czerwonej
- 300 g szynki dojrzewającej w plastrach
- 2 średnie marchewki
- 1 średni seler
- 3 pietruszki
- 1 op. curry
- Sól
- Pieprz
- 100 g białego
- 2 cebule
- 1 pęczek szczypiorku

Wykonanie:

Umyj tuszę królika i podziel na porcje i ugotuj w wodzie z marchwią, selerem, pietruszką oraz przeszkloną cebulą. W trakcie gotowania wywar dopraw solą, pieprzem i curry. Królika należy gotować do miękkości tak by mięso łagodnie odchodziło od kości. Mięso z królika przestudź, podziel na małe kawałki. Na patelni rozgrzej olej z masłem, dodaj kawałki mięsa a następnie podlej winem i duś pod przykryciem ok. 10 min. Ugotowaną czerwoną wystudź i dodaj duszone mięso oraz posiekany szczypiorek. Na folii spożywczej wyłóż plastry szynki tak aby delikatnie na siebie nachodziły. Wyłóż na nią równomiernie soczewicę z mięsem i zroluj. Wstaw do lodówki do zastygnięcia.

Przepis Cateringu 7 Heaven.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30975-roladka-z-krolika