

Wiosenny królik

data aktualizacji: 2019.03.11 autor:



(W pół drogi)

Całą tuszę królika dzielimy na 6 porcji następnie obsmażamy elementy na patelni, przekładamy do garnka i zalewamy wodą. Dodajemy sól oraz świeży tymianek jeżeli nie mamy świeżego tymianku możemy użyć suszonego wtedy najlepiej zrobić paczuszkę z gazy by tymianek nie oblepił wszystkich porcji królika. W międzyczasie obieramy 4 średnie marchewki i kroimy je w kostkę, dodajemy w połowie gotowania do królika doprawiamy białym pieprzem, sprawdzamy wykałaczką czy królik jest już bardzo miękki (czas gotowania może być różny).

Dojście do miękkości powinno zająć około 1 godz. Odstawiamy na bok i zaciągamy zawiesziną z mąki i wody oraz dodajemy śmietanę

Serwowanie jak na zdjęciu z buraczkami, ziemniakami piure oraz całą marchewką.

Przepis autorstwa Zbigniewa Korzeniowskiego z cateringu "W pół drogi".

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31256-wiosenny-krolik>