



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Królik z estragonem

Pyszny królik na urozmaicenie codziennego jadłospisu

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

na Wielkanoc

Składniki:

- musztarda, 3 łyżk.
- groszek zielony, 500 g
- bulion, 100 ml
- liście laurowe, 1 szt.
- tymianek, 1 łyżecz.
- estragon, 0.5 szkl.
- marchew, 1 szt.
- seler korzeniowy, 1 szt.
- czosnek, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- królik , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Obrać cebulę, marchew, seler - pokroić w kostkę. Jeden ząbek czosnku zostawić ze skórką. Mięso podzielić na porcje przyrumienić na oliwie. Do mięsa dodać warzywa, dodać tymianek, liść laurowy, czosnek, połowę estragonu, sól, pieprz. Wlać bulion lub wodę, przykryć i dusić około 45 min. Dodać groszek mrożony - dusić jeszcze 15-20 minut. Na samym końcu dodać musztardę, resztę estragonu, można też dodać łyżkę śmietany i gotować jeszcze 5 minut. Doprawić i podawać.

