Królik w sosie marchewkowym

Barbara Mulik

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

75 min | łatwy | 7 porcji

Składniki:

- Królik (tuszka) - 1.5 kg
- Marchewka - 380 g
- Por - 100 g
- Ocet - 10 ml
- Śmietana 18% - 5 łyżka
- Sól, pieprz - do smaku
- Olej -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tuszkę królika dokładnie umyć pod bieżącą wodą i pokroić na porcje.

KROK 2: Pokrojonego królika przyprawić solą, pieprzem do smaku i skropić lekko octem.

KROK 3: Przyprawione porcje wstawić do lodówki na kilka godzin.

KROK 4: Przygotować warzywa
- marchewkę zetrzeć na tarce jarzynowej o grubych oczkach
- por pokroić na cienkie plasterki

KROK 5: Na patelni rozgrzać olej podsmażyć każdą porcję z obu stron i włożyć do rondla dodać przygotowane warzywa i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu ok.60 minut.

KROK 6: Z rondla wyjmujemy porcje królika na talerz, a warzywa w rondlu miksujemy na jednolitą masę.
Dodać śmietanę i zagotować.

Smacznego.