




## Królik w sosie paprykowym

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

królik - 1/2 szt.

czerwona papryka - 1 szt.

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

sól - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

mąka - 1 łyżka

olej do smażenia - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Królika dokładnie umyć, osuszyć. Pozbawić kości, mięso pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć mięsko na złoty kolor.

**KROK 2:** Podlać wodą, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Dusić pod przykryciem do miękkości, w międzyczasie przyprawiając.

**KROK 3:** Pod koniec duszenia dodać paprykę pokrojoną w kostkę. Dusić aż wszystko będzie miękkie.

**KROK 4:** Sos zagęścić mąką wymieszaną z 1/4 szklanki zimnej wody. Zagotować, doprawić do smaku.

**KROK 5:** Podawać z ziemniaczkami i surówką.