




Królik w szarym sosie

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 2 porcje

Składniki:

nogi z królika - 2 szt.

czosnek granulowany - do smaku

zioła prowansalskie - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

liść laurowy - 4 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

olej do smażenia - trochę

mąka - 1 łyżka

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nogi z królika dokładnie umyć, osuszyć. Natrzeć solą, czosnkiem granulowanym, ziołami prowansalskimi oraz pieprzem. Odstawić na 2 godziny do lodówki, żeby mięso naszło przyprawami.

KROK 2: Na patelni mocno rozgrzać olej, podsmażyć mięso z obu stron.

KROK 3: Podlać wodą, dodać liście laurowe i ziele angielskie, dusić do miękkości.

KROK 4: Doprawić do smaku solą i pieprzem. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody, wlać do sosu. Zagotować.

KROK 5: Podawać z ziemniaczkami i surówką.