




Królik ze śliwkami

 Barbara Mulik


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

Królik - 1 kg

Śliwki kalifornijskie Bio - 15 szt.

Wino białe wytrawne - 1 szklanka

Sól, pieprz -

Cebula - 1 szt.

Olej -

Czosnek utarty - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Królika podajemy z kopytkami lub kluskami śląskimi i surówką.

Smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Królika dokładnie oczyścić z tłuszczu, błon i umyć pod bieżącą wodą.

KROK 2: Pokrojonego w kawałki królika posypujemy solą, pieprzem (według uznania) i nacieramy czosnkiem.

KROK 3: Do miski wkładamy kawałki królika, obkładamy pokrojoną w plastry cebulą, zalewamy białym wytrawnym winem i odstawiamy na godzinę.

KROK 4: Plastry cebuli wyrzucamy do kosza.

KROK 5: Na rozgrzanym oleju podsmażamy kawałki królika, wkładamy do rondla dodajemy śliwki kalifornijskie, oraz zalewę i dusimy pod przykryciem na średnim ogniu 60 minut, w razie potrzeby podlewamy wodą.