




Udka królika gotowane

 paulina2157

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

udka królika - 4 szt.
masło - 2 łyżka

czosnek główka - 0,5 szt.
przyprawa drobiowa - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Udka królika opłukać i osuszyć papierowym ręcznikiem a następnie oprószyć ulubioną przyprawą drobiową. Na patelni roztopić masło i odsmażyć królika z każdej strony. Ząbki czosnku pokroić w plasterki i dodać pod koniec smażenia udek. Mięso i czosnek zalać wodą lub wywarem warzywnym. Gotować na małym ogniu pod przykryciem około 40-50 minut od czasu do czasu przekręcając mięso na inną stronę. Udka królika podawać na ciepło. Z pozostałego wywaru można przygotować sos zagęszczając go mąką.