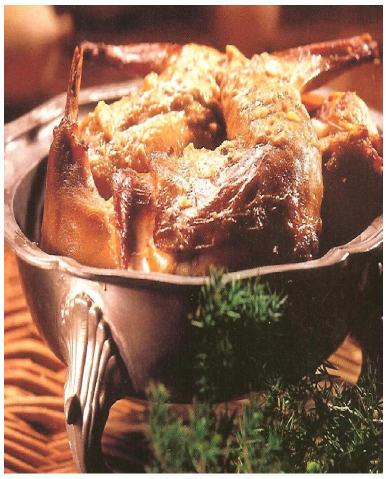
# królik pieczony na dziko

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



**smacznego**

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**
- Comber i udka z 1 królika, -
- 10 dag słoniny, -
- łyżka tłuszczu -
- 2 cebule, -
- 1 szklanka wody, -
- 0,25 szklanki 6-procentowego octu, -
- 7 ziaren ziela angielskiego, -
- 7 ziaren pieprzu, -
- 7 ziaren jałowca -
- 2 ząbki czosnku -

**Etapy przyrządzania:**

**1.** Na 2 dni przed pieczeniem obkładamy mięso królika pokrojoną w plasterki cebulą i zalewamy zalewą przyrządzoną z podanych składników. Po tym czasie mięso z zalewy wyjmujemy, obieramy starannie z błon, naszpikowanych słoniną. Nacieramy solą i obrumieniamy na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wlewamy na dno szybkowaru 0,5 szklanki zalewy, wkładamy cebulę z zalewy i zamykamy szybkowar. Odgrzewamy 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po wyjęciu mięsa sos miksujemy i polewamy mięso