

Królik z marchewką

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dobry pomysł na królika pieczonego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pół tuszki królika -
- 3 marchewki -
- cebula -
- 2 łyżki oliwy -
- sok z cytryny -
- ząbek czosnku -
- łyżka mąki -
- sól -
- mielona papryka -
- łyżeczka miodu -
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć, osuszyć, podzielić na porcje, natrzeć rozgniecionym czosnkiem i solą, skropić sokiem z cytryny i pozostawić na pół godziny w chłodnym miejscu. Opruszyć mąką, obsmażyć na oliwie. Podlać szklanką wody i dusić pod przykryciem. Po kilku minutach dodać pokrojoną w słupki marchewkę oraz posiekaną cebulę. Gdy mięso i warzywa będą miękkie, doprawić szczyptą papryki i miodem, posypać posiekaną natką pietruszki.

