

ANIA STARMACH

Królik w sosie śmietanowym z musztardą i rozmarynem

Co kupić?

- 1 króliki
- 200ml śmietanki
- 200ml białego wina
- 250ml wody
- 2 łyżki musztardy dijon
- 2 cebule
- 2 łyżki mąki
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- świeży rozmaryn
- oliwa
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Królika podziel na 6 lub 8 części. Natrzyj go posiekany czosnkiem, rozmarynem, solą i pieprzem. Odstaw na noc do lodówki.
2. Cebulę obierz i pokrój w piórka.
3. Części królika obtocz w mące, przysmaż na patelni, aż z wierzchu mięso się zarumieni.
4. Ściągnij mięso na chwilę z patelni, każdy kawałek posmaruj niewielką ilością musztardy.
5. Na patelnię wrzuć cebulę i masło, smaź przez 5 minut. Do cebuli dodaj królika, zalej całość winem, poczekaj aż alkohol odparuje, wtedy dodaj wodę, zagotuj.

ANIA STARMACH

6. Wstaw do piekarnika (najlepiej w tym samym naczyniu, jeśli nadaje się do przetrzymywania w wysokich temperaturach; jeśli nie, przełóż mięso i płyn do brytfanny) o temperaturze 180 stopni na 35 minut.
7. Po tym czasie wyciągnij mięso z wywaru, przykryj je folią i pozwól mu odpocząć. Płyn przelej przez sitko (aby pozbyć się cebuli) do rondla, podgrzewaj w celu odparowania połowy jego objętości.
8. Dodaj śmietankę, odparuj, aby sos otrzymał odpowiednią konsystencję. Dopraw do smaku. Królika podawaj z sosem i ziemniakami lub ryżem.