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 posiekanym 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, smaż przez 5 minut. Do cebuli dodaj królika, zalej całość winem, poczekaj aż alkohol odparuje, wtedy dodaj wodę, zagotuj.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

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.