

# CZEKOLADOWY KRÓLIK



Autor: **smacznego**  
Przepisów: **791** Ocena: **22212**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- 1,5 kg udek z królika (4 sztuki)
- kości od combra
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- po 5 dag marchewki i selera
- 2 czerwone papryczki chili
- 6 łyżek oleju
- gałązka rozmarynu
- 2 gałązki tymianku
- 2 listki laurowe
- 5 pokruszonych ziarenek jałowca
- 10 ziarenek pieprzu
- 3 goździki
- 1/2 zwiłta cynamonu
- 1/2 l wytrawnego czerwonego wina
- 1/2 l esencjonalnego wywaru mięsnego
- 5 dag gorzkiej czekolady
- sól pieprz,
- 10 dag szalotek
- tymianek do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Posiekać cebulę i czosnek. Marchewkę i seler pokroić w drobną kosteczkę. Rozciąć chili, usunąć nasionka. 2. Rozgrzać 4 łyżki oleju i na nim mocno przysmażyć rozdrobnione warzywa i kości. Dodać wszystkie przygotowane składniki (z wyjątkiem mięsa) oraz przyprawy i zioła, mocno przysmażyć. Podlać 1/2 wina. Całość przykryć, wstawić do piekarnika 225°C na 25 minut. Następnie kości i warzywa podlać resztą wina i wywarem mięsnym. Dusić jeszcze 90 minut. 3. Po upływie tego czasu całość przecedzić, wywar zachować. Wsypać do niego startą czekoladę i mieszając podgrzewać, aż się rozpuści. Powstały sos przyprawić solą i pieprzem. 4. Rozgrzać resztę oleju. Na nim mocno obsmażyć mięso oprószone solą i pieprzem. Dodać pokrojone na ćwiartki szalotki i smażyć jeszcze 15-20 min. Mięso i szalotki przełożyć do sosu. Na wolnym ogniu podgrzewać 10-15 minut. Następnie przełożyć na półmisek. Podać z kopytkami. Czas przygotowania: 135 minut

## Twoje notatki do przepisu: