

Królik w Sosie Pieczarkowym.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **491** Ocena: **8903**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 1 tuszka królika
- 3 łyżki masła
- 1 duża cebula
- pół kg pieczarek
- 4 ząbki czosnku
- 150 ml śmietanki kremówki
- 1 łyżka mąki
- sól i pieprz do smaku
- przyprawa do królika
- posiekana natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Królika dzielimy na części, doprawiamy przyprawą do królika, solą i pieprzem, oraz nacieramy przeciśniętym przez praskę czosnkiem, delikatnie posypujemy mąką, następnie obsmażamy z obu stron.

Cebulę i pieczarki obrać ze skórki, pokroić wedle uznania i przysmażyć do odparowania wody, doprawić solą i pieprzem, przełożyć do brytfanny, na wierzch ułożyć kawałki królika.

Wlewamy pół szkl. wody, przykrywamy i wkładamy do nagrzanego piekarnika na 1 godz. pieczemy w 180 C.

Po tym czasie mięso wyjmujemy z brytfanny, a resztę stawiamy na mały palnik i wlewamy śmietankę, mieszamy do momentu uzyskania gęstej konsystencji sosu, wkładamy królika do sosu, posypujemy pietruszką.

Podawać z ulubionymi dodatkami.

Inspiracja ze strony Kuchnia Lidla.

Twoje notatki do przepisu: