

Smazony królik po flamandzku



Autor: **albert_heijn**
Przepisów: **18** Ocena: **1355**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Królik – sztuka
- Mąka – dwie łyżki
- sól
- pieprz czarny
- Frytura (czyli tłuszcz jadalny o odporności na działanie wysokiej temperatury) – 1 butelki
- Masło – 5 dag
- Natka pietruszki
- Natka selera
- Ugotowane ziemniaki w mundurkach 70 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Królik wypatroszyć, pokroić na cztery części i włożyć na trzy dni do lodówki. Po upływie tego czasu, wyjąć mięso, osolić, popieprzyć i odstawić na dwie godziny w chłodne miejsce. Ugotować. Pozostawić wywar z królika. Osuszone i ugotowane kawałki oprószyć mąką. Fryturę rozgrzać w rondlu i smażyć ćwiartki królików, aż staną się jasnobrązowe. Wyjąć mięso na ogniotrwały półmisek, na każdym kawałku ulokować krążek masła, obłożyć ugotowanymi ziemniakami i wstawić na 10 minut do piekarnika. Z wywaru przygotować sos z zieloną pietruszką i natką selera. Po zapiekanii połączyć ziemniaki i królika sosem. Podawać z zieloną fasolką szparagową.

Twoje notatki do przepisu: