

Duszony królik z cebulką

Autor: **zabecka**Przepisów: **62** Ocena: **1479**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- królik
- 4 cebule
- czosnek
- słodka papryka
- margaryna
- ziele angielskie
- liść laurowy
- pieprz, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Królika poporcjować, natrzeć solą, pieprzem, przeciśniętym czosnkiem i sporą ilością słodkiej papryki. Pozostawić na jakiś czas w lodówce. Pół kostki margaryny rozpuścić w garnku i poukładać na tym kawałki królika. Podlać wodą i dusić pod przykryciem ok. 30 min.



- 2 Cebulę pokroić w talarki i rozłożyć na kawałkach mięsa. Dodać ziele angielskie, liść laurowy, ewentualnie czosnek granulowany lub inne przyprawy, które lubimy. Dalej dusić pod przykryciem, aż mięso dojdzie. Podawać z ulubionymi dodatkami. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: