



Dziczyna duszona

przepisy.pl

 0 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Mieszanka ziół i przypraw Ziela prowansalskie Knorr** - 1 łyżka
- miód - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- oliwa - 10 łyżek
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- łopatka z dzika - 1 kilogram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój na plastry. Oprósz ziołami prowansalskimi, mieloną papryką, majerankiem, pieprzem, rozkruszonymi liśćmi laurowymi i rozbitymi ziarnami ziela.
2. Cebulę pokrój w talarki i razem z czosnkiem przeciśniętym przez praskę ułóż na mięsie.
3. Polej oliwą i miodem, wstaw na kilkanaście godzin do lodówki.
4. Po tym czasie ściągaj cebulę, posól. Smaż w brytfance, zalej wodą i duś 120 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl