



Królik pieczony

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- królik - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sok z cytryny - 0.3 szklanek
- olej - 0.5 szklanek
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżeczki
- zielona pietruszka - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Królika oczyścić, umyć i osuszyć. Oprószyć Przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr i odstawić na 1 godzinę. Oliwę i sok z cytryny dokładnie wymieszać do uzyskania emulsji. Dodać posiekaną pietruszkę, majeranek, pieprz i czosnek przeciśnięty przez praskę.
2. Królika włożyć do żaroodpornego naczynia, wstawić do piekarnika nagrzanego do 250 stopni i piec, aż się zarumieni.
3. Zmniejszyć temperaturę do 180 stopni, polej mięso aromatycznym sosem. Piec około 80 minut, polewając mięso wytworzonym sosem.
4. Gdy mięso będzie miękkie, wyciągnij je, z naczynia zlej kilka łyżek sosu, wymieszaj go z mąką, wlej do reszty sosu. Zagotuj. Mięso podawaj pokrojone na porcje, polane sosem.

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