



Uda królicze duszone

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- maślanka - 1 litr
- pieprz biały mielony - 1 łyżeczka
- olej z pestek winogron - 1 szklanka
- masło - 2 łyżki
- ziele angielskie - 4 sztuki
- liść laurowy - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- woda - 2 szklanki
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Udka podzielić na pojedyncze sztuki . Umyć i osuszyć . Włożyć do zamykanego pojemnika i zalać maślanką. Zostawić w chłodzie na 2 doby . Wyjąć z maślanki i opłukać . Zrobić marynatę z oliwy roztartej z kostką bulionową i szczyptą Delikatu . Znow zostawic w chłodzie na kilka godzin . Rozgrzać olej na patelni kłaść kawałki królika i obsmażyć na rumiano . Przełożyć do garnka. Na patelnię na tłuszcz od smażenia włożyć pokrojoną cebulę i zrumienić - przełożyć do garnka z mięsem
2. .Wlać wodę, wrzucić ziarna ziela angielskiego, liście laurowe i dusić pod przykryciem do miękkości. Doprawić sos Delikatem i zagęścić zasmażką .
3. Wyjąć mięso , sos precedzić .

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