



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

KRÓLIK ZAPIEKANY Z ORZECHAMI

Składniki (w kolejności użycia):

1	królik
2	łyżki masła
50 g	boczku wędzonego
2	cebule
100 ml	czierwonego wina
25 ml	koniaku
200 ml	bulionu
1 p.	czosnku niedźwiedziego
1	ząbek czosnku
1	liść laurowy, sól, pieprz
100 g	orzechów włoskich (obranych)

REALIZACJA:

1. Umyć królika, pokroić na 6-8 części, oprószyć solą i pieprzem
2. Rozgrzać masło na patelni i podpiec mięso ze wszystkich stron, wyjąć i przełożyć do żaroodpornej brytfanny.
3. Na rozgrzanej patelni włożyć boczek pokrojony w kosteczkę, potem cebulę pokrojoną w dużą kostkę i podpieć odrobinę.
4. Podlać winem, koniakiem i bulionem, zagotować.
5. Dodać czosnek niedźwiedzi, ząbek zmiażdżonego czosnku, liść laurowy i orzechy niezbyt mocno rozdrobnione. Chwilę podgotować i połączyć mięso sosem.
6. Wsadzić do piekarnika na 1 - 1,15 godziny w temperaturze 180 stopni.

Smacznego życzy Danka!