

PIECZONY KRÓLIK

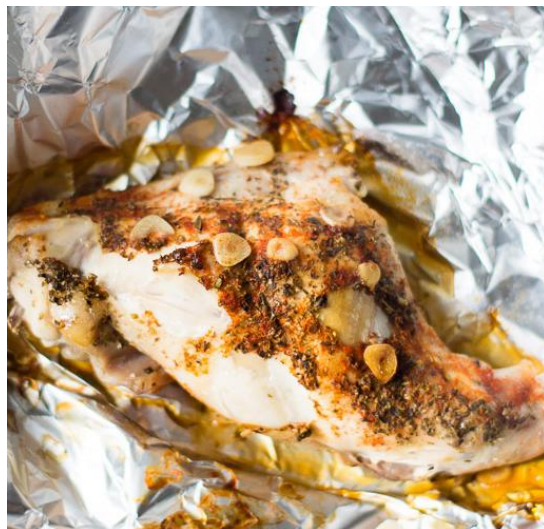
Czas przygotowania: 1h15min

Ilość porcji: 2-3

Wiek: po 6. mcu

Składniki:

- 1 udo z królika z kością
- 1 ząbek czosnku
- przyprawy: szczypta soli, pieprzu, majeranek, kminek, papryka słodka, odrobina papryki ostrej, kminek, natka pietruszki



Przygotowanie:

Mięso umyj, osusz, natrzyj przyprawami i obłóż czosnkiem. Nagrzej piekarnik do 200 st. Zawiń szczelnie w folię aluminiową i piecz przez godzinę. Po ostudzeniu oddziel mięso od kości i wykorzystaj do wybranego dania. Voila!

Notatki:

