Pijany królik

Składniki : Marynata do królika :

* 1 tuszka z królika ( 4 porcje)) 4 główki czosnku
* 100 g wędzonego boczku sól, pieprz,
* 2 cebule , 4 listki laurowe jałowiec ,papryka
* 2 łyżki sklarowanego masła oliwa z oliwek
* 10 ziaren ziela angielskiego
* Sól, pieprz, sok z cytryny
* 1 burak surowy do dekoracji
* 4 buraczki ugotowane
* Kiełki rzodkiewki

Przygotuj też:

* Garść uśmiechu
* Chochlę wiary we własne siły
* Szczyptę miłości do tradycji

Przygotowanie:

Krok 1

Umytego królika podziel na porcje( udźce, przednie nogi, comber należy wyluzować) i włóż na dobę w marynatę.

Krok 2

 Następnego dnia zamarynowanego królika należy przez około 10 minut przysmażyć ze wszystkich stron w dużym rondlu, na rozgrzanym, sklarowanym masełku. Następnie pokrój boczek w półcentymetrową kostkę i wrzuć na patelnię , smaż aż do wytopienia się ok 2 łyżek tłuszczu. Wtedy dodaj posiekaną cebulkę i przysmaż ją do momentu zeszklenia się i uzyskania obłędnego zapachu ☺tak pięknie zeszkloną cebulkę wraz z boczkiem zdejmij z ognia i dynamicznym ruchem dodaj do podsmażonego królika.

Krok 3

 Po około 4 min wlej piwo i wrzuć pozostałe przyprawy: liść laurowy ,ziele angielskie i duś pod przykryciem ok 50 -60 minut, od czasu do czasu mieszając , dolewając w razie potrzeby kilka łyżek wody, można doprawić do smaku.

Koniecznie pamiętaj o garści uśmiechu, chochli wiary we własne siły, a szczypta miłości do tradycji uwieńczy to danie obłędnym i wytwornym smakiem.

Przygotowane danie można polecamy podać z zielonymi kopytkami i przysmażanymi buraczkami.

 Zielone kopytka

 Kopytka ze szpinakiem to pomysł, który łączy tradycję z nowoczesnością i przemyca źródło wielu witamin na talerz niejadków.

* 0,5 kg ziemniaków
* 100 g świeżego szpinaku
* 1 jajko
* 250 g mąki
* Sól, pieprz, oliwa

Przygotowanie

Krok 1

Szpinak zblenduj , dodając całe jajko i dopraw solą z pieprzem do smaku.

Krok 2

Ugotuj ziemniaki i delikatnie ostudzone przeciśnij przez praskę.

Krok 3

Do ziemniaków dodaj szpinak , mąkę i wyrób ciasto.

Krok 4

Nadaj kopytkom kształt tradycyjny i gotuj w osolonej wodzie z odrobinką oliwy.

Zasmażane buraczki

Krok 1

Umyte buraki ugotuj do momentu uzyskania miękkości ( ok 60 min) i potem ostudź.

Krok 2

Obierz je kiedy będą jeszcze delikatnie ciepłe , ponieważ wtedy zdecydowanie łatwiej odchodzi skórka. I tak przygotowane buraczki zetrzyj na tarce o średniej wielkości oczkach.

Krok 3

Nagrzej patelnię, roztop na niej 3 łyżki masła i dodaj łyżkę mąki pszennej . Następnie wszystko zamieszaj drewnianą łyżką i dodaj starte buraczki. Dopraw solą, odrobinką octu jabłkowego oraz szczyptą cukru.

Tak przygotowane danie podaj swoim bliskim z miłością do tradycji i posyp drobinkami nowoczesności.

 **SMACZNEGO**