

Królik pieczony z grzybami

Królik jest to taki kawałek mięsa co niestety podczas pieczenia może się nam przesuszyć. Lata praktyki pozwoliły mi wypracować taki patent co gwarantuje mi zawsze soczyste mięso. Dziś zdradzę Wam moją tajemnicę, aby królik na zawsze zagnieździł się w Waszym menu.

Potrzebujemy :

1. Królik (w częściach: tylnie, przednie łapki, korpus)
2. Grzyby mrożone (ja tym razem, użyłam opieniek, ale mogą być każde inne - byle - jadalne) - 😊
25 dag.
3. Przyprawy: sól, pieprz, czosnek suszony, papryka, oliwa

Przyprawy mieszamy z oliwą. Smarujemy królika. Odstawiamy na 0,5 godz. do lodówki. Piekarnik nagrzewamy do 180 C. W naczyniu żaroodpornym układamy królika - pieczemy 15 min, a później przierzucamy królika na drugą stronę i znowu 15 min. Kładziemy na wierzchu zamrożone grzyby, naczynie przykrywamy pokrywką i pieczemy pod przykryciem 40 min. W między czasie dwa razy mieszałam, aby wymieszać grzyby z powstałym sosem.

Idealne podanie z ryżem lub kaszą Smacznego 😊

