**KRÓLIK DUSZONY W SOSIE Z KROKIECIKAMI I SMAŻONĄ CYKORIĄ**

**Składniki:**

Królik:

**Czas przygotowania:** 2 godz.

**Poziom trudności:** średni

**Koszty** (dla 4 osób): 30 zł

* 1 tuszka królika,
* 5 szalotek,
* 10 pieczarek,
* 2 ząbki czosnku,
* ½ cytryny,
* 1 szklanka piwa,
* ½ szklanki śmietany 30%,
* 1 łyżka mąki pszennej,
* 3 – 4 łyżki masła,
* Przyprawy
* Zielona pietruszka

‘

Krokieciki:

* 60 dag ziemniaków,
* 2 jaja,
* 20 g masła,
* Sól,
* Pieprz,
* Szczypta gałki muszkatołowej,
* 1 ½ łyżki mleka

Cykoria:

* 2 cykorie,
* Masło,
* Wegeta,
* Pieprz,
* 2 łyżki śmietany 18%

Gruszka:

* Gruszka z syropu,
* Żurawina

**Sposób przygotowania:**

Królik: mięso umyć, osuszyć i podzielić na porcje, następnie skropić sokiem z wyciśniętej cytryny
i natrzeć solą i pieprzem. Przykryć i odstawić na kilka godzin. Następnie podsmażyć na maśle na złoty kolor i przełożyć do brytfanki. Całe cebule i marchewkę pokrojoną w grube plastry zeszklić na tłuszczu i przełożyć do mięsa. Do tej samej patelni wlać szklankę wody i zagotowany wywar przelać do brytfanki. Dodać pokrojone pieczarki, pietruszkę, czosnek, przyprawy i zalać ½ l wody. Dusić od przykryciem na wolnym ogniu około 1,5 h następnie dodać piwo i dusić dalej przez około 1 h. Gdy będzie miękkie wyjąć z brytfanny a powstały sos zagęścić śmietaną z mąką (sos można przecedzić). Ponownie włożyć mięso, przed podaniem posypać natką pietruszki.

Krokieciki: Ziemniaki ugotować, gorące przecisnąć przez praskę, dodać gałkę muszkatołową, jaja, mleko i powoli razem wymieszać. Włożyć do rękawa i wyciskać piramidki na blasze. Piec w 200 oC przez 15 minut - na złoty kolor.

Cykoria: Umyć, przekroić, wyciąć kaczan i smażyć na wolnym ogniu na rozgrzanym maśle z obu stron pod przykryciem, przyprawić wegetą i pieprzem, na koniec dodać śmietanę.

Gruszka: Nadziać gniazdo gruszki żurawiną.

Autor przepisu: Dorota Becker