

Gulasz z królika



 2 porcje
  1 godzina 30 minut

Składniki

- 800 g mięsa z królika, pokrojonego w kostkę
- 1 łyżeczka soli
- 10 g rozmarynu
- szczypta tymianku
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka pieprzu
- 200 ml czerwonego wina
- 100 g selera, pokrojonego w kostkę
- 100 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 10 g ząbków czosnku
- 10 g mąki
- 50 ml oleju roślinnego
- 50 g koncentratu pomidorowego
- 100 ml octu winnego
- 500 ml wywaru wołowego

Przygotowanie

1 W misce umieść 800 g mięsa z królika, 1 łyżeczkę soli, 10 g rozmarynu, szczyptę tymianku, 1 liść laurowy, 1 łyżeczkę pieprzu oraz 200 ml wina czerwonego. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na 30 minut.

2 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

3 Umieść 100 g selera, 100 g marchewki, 100 g cebuli, 10 g czosnku, 10 g mąki oraz 50 ml wywaru. Zamknij pokrywę kielicha.

4 Posiekaj.

5 Wymieszaj.

Dodaj zamarynowane mięso, 50 g koncentratu pomidorowego, 100 ml octu winnego oraz 500 ml wywaru.

Ugotuj.

Całość wymieszaj szpatułką i zamknij pokrywę kielicha, a następnie wyjmij miarkę.

Duś.

Wyjmij ugotowane mięso, przecedź sos przez sitko, a następnie polej nim mięso.

Gotowe do podania. Smacznego!