

Dusený králik s jarným šalátom

Andrea Müllerová

Ingrediencie:

- Králik domáci
- Čierne korenie
- 1 ČL soli
- 4 kusy cibule
- Rastlinný olej



Postup:

Cibuľu pokrájame a osmažíme na oleji, pridáme lyžičku čierneho mletého korenia. Na cibuľu rozložíme rozporciovaného králika. Po chvíľke dusenia mäso otočíme. Zakryjeme pokrievkou a dusíme do mäkka.

Šalát:

Papriku, parajku, ľadový šalát, bielu reďkovku a jarnú cibuľku opláchneme a pokrájame. Dochutíme morskými riasami a olivovým olejom