



DUSZONE UDA Z KRÓLIKA W MUSZTARDZIE DIJON



SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- 4 szt. uda z królika
- 100 ml oleju rzepakowego RAPSO
- 100 g musztardy Dijon BEAUFOR
- 250 g cebuli białej
- 4 gałązki świeżego rozmarynu
- 30 g soli w płatkach JOZO
- 15 g pieprzu kolorowego młotkowanego PRYMAT
- 500 ml wina białego ANANTO
- 700 ml śmietany 34% YES CHEF
- 120 g masła tradycyjnego DEBIC
- 80 ml miodu pitnego
- 50 g miodu wielokwiatowego SIMPLY SWEET

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Uda z królika marynujemy w pokrojonej w piórka cebuli, soli, pieprzu, rozmarynie, musztardzie Dijon (80 g) i oleju przez minimum 6 godzin. Następnie zalewamy marynowane uda białym winem i śmietaną, foliujemy i pieczemy w temperaturze 140°C przez około 3 godziny. Po wyjęciu z pieca sos precedzamy i redukujemy, następnie wkręcamy zimne masło.

Uda przed podaniem smarujemy glazurą przygotowaną z miodu wielokwiatowego, miodu pitnego i musztardy (20 g), zapiekamy na patelni żeliwnej pod salamandrem do uzyskania złotego koloru. Sos podajemy osobno w sosjerce lub polewamy nim duszonego królika. Danie dekorujemy świeżymi gałązkami rozmarynu.

Do dań z królika świetnie pasują smażone kluski półfrancuskie oraz duszona marchew z imbirem i porem.