



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SKOKI KRÓLIKA Z PIECZONYMI WARZYWAMI



SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- uda z królika 4 szt.
- musztarda dijon 100 g
- olej YES CHEF 50 ml
- tymianek świeży 60 g
- białe wino ANANTO 200 ml
- sól 20 g
- masło tradycyjne DEBIC 120 g
- pieprz kolorowy młotkowany PRYMAT 10 g
- cebula biała 4 szt.
- cukier CUKIER KRÓLEWSKI 40 g
- marchew 4 szt.
- tymianek suszony PRYMAT 20 g
- sól morską PRYMAT 10g
- oliwa EV chili OLLIO 10 ml
- czosnek 2 główki
- miód wielokwiatowy SIMPLY SWEET 60 g
- ocet orzechowy BEAUFOR 30 ml



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Uda królika marynujemy w musztardzie dijon, oleju, soli, pieprzu, tymianku oraz pokrojonej cebuli – 2 szt. (pozostałe 2 sztuki odkładamy) i białym winie. Uda w marynacie pozostawiamy w lodówce na min. 6 godzin.

Uda królika przekładamy razem z marynatą do worka do pieczenia. Dodajemy kawałki masła, całość pieczemy w temperaturze 160°C przez około 1h 20 minut.

Cebulę w łupinach kroimy na pół, obsypujemy cukrem i pieczemy w folii aluminiowej w temperaturze 170°C przez około 15 minut.

Marchew myjemy, posypujemy solą, tymiankiem, skrapiamy oliwą chili, zawijamy w folię. Pieczemy w temperaturze 160°C do miękkości (al dente). Po wyjęciu z pieca przesmażamy ją na miodzie z dodatkiem octu orzechowego.

Czosnek zasypujemy solą i pieczemy w temperaturze 150°C do miękkości. Po upieczeniu wyciskamy z łupiny.

Upieczone udka królika układamy do dekoracyjnego garnka bądź innego naczynia, dodajemy do kompozycji marchew, cebulę w łupinie i czosnek. Dekorujemy całość gałązkami świeżego tymianku.