

## Comber z królika z duszonymi warzywami

### Składniki:

- 1 comber z królika
- 1 mała cukinia
- mały bakłażan
- 5 pieczarek
- 10 oliwek czarnych
- 1 łyżka kaparów
- sok 1/4 cytryny
- 1 łyżka oliwy

### Wykonanie:

Cukinię i bakłażana pokrój na gruba kostkę, pieczarki pokrój na cienkie plasterki, oliwki przekrój na połówki. Dodaj przygotowane warzywa do rondelka i zalej minimalną ilością wody tak aby tylko przykryły zawartość naczynia. Gotuj na małym ogniu aż warzywa zmiękną, a płyn zredukuje się o połowę.

Następnie dodaj kapary, a na wierzch warzyw ułóż comber. Przykryj rondelk i trzymaj potrawę na małym ogniu aż mięso całkowicie zetnie się w środku.

Wyciągnij delikatnie królika na talerz, polej oliwą, skrop sokiem z cytryny i oprósz płatkami soli himalajskiej oraz świeżo mielonym pieprzem kolorowym. Obok królika wyłóż warzywa. Potrawę możesz serwować z kaszą pęczak.