

Divoký králik z francouzskou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

132 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/divoky-kralik-z-francouzskou-omackou>

Příprava

Očisteného divého králíka oplachneme, pokrájame na porcie, prešpikujeme slaninou, pridáme zrnka čierneho a nového korenia, bobkový list a na masle upečieme domäkka. Občas podlievame vodou. Potom pripravíme omáčku: rozotrieme alebo prelisujeme 8 strúčikov cesnaku na kašičku, pridáme 3 žĺtky, štipku soli, troška mletého čierneho korenia a za stáleho miešania prikvapkávame olej, kým nezískame omáčku, hustú ako majonéza(môžeme použiť elektrický šľahač). Pridáme trochu vlažnej vody asi 2-3 lyžice a dôkladne rozmiešame. Podľa chuti pridáme citrónovú šťavu.

Tip k receptu

Upečeného králíka podávame poliateho omáčkou, s bielym pečivom a dusenými jablkami.



Ingrediencie

- 1 mladý divoký králik (cca 2000gr)
- 100 g uzené slaniny
- 6 kuliček pepře
- 6 kuliček nového koření
- 2 bobkové listy
- 100 g másla
- sůl a pepř podle potřeby
- Na omáčku: 8 stroužků česneku
- 3 žloutky
- 200 ml olivového oleje
- sůl a pepř podle chuti
- 3 lžíce vody
- citrónová šťáva podle chuti

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Zima, Drůbež a králik, Něco extra, Labužník, Hlavní chod