

Dušený králik na francouzský způsob



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

780 kalorií , **0 g** cukrů , **69 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusený-kralik-na-francouzsky-zpusob>

Příprava

Očistený zajačí zadok a stehna rozkrájáme na niekoľko kúskov (asi 7-8 kúskov), prešpikujeme ich slaninou, posolíme a posypeme čiernym korením a potrieme horčicou. Na pekáč dáme zvyšnú slaninu, maslo a pokrúpanú cibuľu a necháme zružovieť. Vložíme pripravené porcie mäsa a opečieme. Poprášime múkou, opražíme a zalejeme vínom alebo vyvarom. Pridáme pokrúpané šampiňóny alebo hríby, koreniny a tymian. Všetko udusíme do mäkka.

Tip k receptu

Podávame s ryžou alebo s jemnými knedľami a brusnicami.

Ingredience

- 1 králičí hřbet a stehna
- 100 g uzené slaniny
- 50 g másla
- 3 středně velké cibule
- 3-5 žampionů nebo hříbků naložených v soli
- 250 ml bílého vína
- 100 ml masového vývaru
- sůl a pepř podle chuti
- 2 lžíce francouzské hořčice
- 1 bobkový list
- 1 větvička tymiánu
- po 5 kuličkách pepře a nového koření
- 1-2 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

