

Dušený králík



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

312 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Králíka omyjeme a dobře osolíme. Uděláme si směs z papriky, kmínu, tymiánu a utřeného česneku. Směs promícháme a vetřeme do králíka. V pekáči rozpustíme sádlo a lehce na něm osmahneme na kolečka nakrájené cibule, přidáme králíka, zalijeme vodou a přikryté dusíme doměkka. Podáváme s brambory, které přelijeme výpekem.

Ingredience

- 1 celý králík
- 500 ml vody
- 1/2 lžičky mleté sladké papriky
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 5 stroužků česneku
- 2 cibule
- 1 lžička soli
- 2 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

