

Dušený zajíc na houbách



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

858 kalorií , 0 g cukrů , 26 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusený-zajíc-na-houbách>

Příprava

Zajaca rozporcujeme, přešpikujeme proužkami údenej slaniny, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a opražíme v rozohriatej masti zo všetkých strán. Potom pridáme cibuľu posekanú na drobno a očistené huby pokrájané na plátky, všetko spolu opražíme, posypeme mletou červenou paprikou a potlčenou rascou, podlejeme mäsovým vývarom a prikryté udusíme do mäkka. Nakoniec šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho a povaríme. Podávame s očistenými mladými cibuľkami pokrájanými nadrobno.



Tip k receptu

Ako prílohu podávame maslové halušky.

Ingredience

- ✓ 1 divoký králík cca 1200g
- ✓ 100 g uzené slaniny
- ✓ 200 g čerstvých hřibů
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ 1 lžíce mleté sladké papriky
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ troška drceného kmínu
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 250 ml masového vývaru
- ✓ 20 mladých cibulek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod