

Italský králík po myslivecku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

86 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/italsky-kralik-po-myslivelycku>

Příprava

Omyté porce králíka osolíme, opeříme a lehce obalíme v mouce. Rozehřejeme olej a králíka ze všech stran orestujeme. Pak do pánve přihodíme bylinky a zalijeme vínem. Rajčatový protlak zředíme asi 1,5 dl vody a také přilijeme do pánve. Oloupané stroužky česneku trochu zmáčkeme nožem a také přidáme. Nakonec ještě přisypeme olivy. Pánev přiklopíme poklicí a na mírném ohni dusíme asi 45 minut doměkka. Občas zkontrolujeme a je-li třeba, podlijeme trochou vína nebo vody. Ke konci dušení by mělo zbýt trochu zahoustlé omáčky. Omáčku podle chuti dosolíme, vypneme a můžeme podávat. Podáváme s italskou focacciou nebo čerstvou bagetkou a sklenkou bílého vína, nejlépe taky italského :o)

Ingredience

- ✓ stehna a hřbet z králíka
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ trochu hladké mouky
- ✓ olivový olej
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ několik listů šalvěje
- ✓ snítka rozmarýny
- ✓ 120 ml bílého vína
- ✓ hrst černých oliv
- ✓ 100 lžíce rajčatového protlaku

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

