

Králičí kousky ve smetanovo-hořčičné omáče



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1037 kalorií , **1 g** cukrů , **47 g** tuků , **123 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralici-kousky-ve-smetanovo-horcicne-omacce>

Příprava

Načistíme si cibuli a česnek. Cibuli nakrájíme na kostičky a česnek prolisujeme nebo nasekáme na drobné kousíčky. Mouku smícháme rovnoměrně s pepřem. Králičí kýtu nebo prsa omyjeme, vysušíme a nakrájíme na kousky. Poté je obalíme v mouce s pepřem. Mouku, která nám zbude, rozšleháme ve smetaně. Na pánvi si rozehřejeme máslo a přidáme cibulku a česnek. Restujeme do zlatova. Na druhé pánvi si opečeme na rozpuštěném másle kousky masa. Obsah obou pánví pak dáme do hrnce, trochu posolíme a zalijeme bujónem. Přidáme hořčici a petrželku. Na mírném ohni pak dusíme, dokud není maso měkké. Poté přecedíme vývar a maso dáme bokem. Do vývaru přimícháme smetanu s moukou a krátce povaříme. Maso s cibulkou a česnekem vložíme zpět a ještě chvíli povaříme a můžeme podávat.

Ingredience

- 0,5 kg králičí kýty nebo prsou
- 2 menší cibule
- 2 větší stroužky česneku
- 2 lžíce plnotučná hořčice
- 1 lžíce sušené petrželky
- 3 lžíce hladké mouky
- 100 ml sladké smetany
- 200 ml drůbežího bujónu
- kousek másla na smažení
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Na talíři můžeme pokrm dozdobit nakrájenou jarní cibulkou.

