

# Králičí maso z pánve



**Obtížnost:** □□□□□

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

**110** kalorií , **20 g** cukrů , **1 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** mrak

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kralici-maso-z-panve>

## Příprava

Králičí maso nakrájíme na nudičky, osolíme a opepříme. Cibulku nakrájíme na půl měsíčky, žampiony na kousky. Do pánve(používám elektrickou) dáme olej a maso prudce osmažíme, přidáme cibulku, promícháme a chvilku smažíme. Pak přidáme žampiony, kečup, chilli omáčku, masox a kapku vody. Dusíme doměkka.

## Ingredience

- 600 g králičího masa
- 1 cibule
- 1 malá konzerva žampionů v sladkokyselém nálevu
- 0,5 dcl olivového oleje
- 1 dcl kečupu
- 1 kostka masoxu
- 1 lžice chilli omáčky
- troška soli
- troška pepře mletého

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

