

Králičí medailonky na růžovém pepři



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1383 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **140 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralici-medailonky-na-ruzovem-pepri>

Příprava

Fitety z králičího masa pokrájíme na větší kousky a vhodíme na rozpálený olivový olej. Mírně opečeme, přidáme okapané bambusové výhonky, pokrájené na kousky, pokrájené čínské zelí a necháme opékat za občasného míchání. Ochutíme solí a sojovou omáčkou. Maso je brzy měkké. Hotové dáme na talíř, přizdobíme petrželkou, červenou paprikou, červenými olivami - z konzervy, nevaříme! Někdo má rád i tatarskou omáčku či dressing.

Tip k receptu

Do pokrmu lze dát i zelené olivy, pozor na sůl, podle toho, jakou sojovou omáčku používáme, já dávám slanou i sladkou, takže trochu přisolovat je nutno. Jídlo je velmi rychlé, jednoduché a dobré, když mám čas, raději hranolky dělám doma vlastní. Pepř je konzervovaný, opravdu růžový, i když červený asi taky existuje. Už ho nevařím, pouze pro jeho pikantnost přidávám na přizdobení pokrmu.

Ingredience

- 0,5 kg filetů z králíka
- 1 konzerva bambusových výhonků
- 4 listy čínské zelí
- 2 lžíce sojové omáčky
- 1 lžička soli
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 kg brambor či hotové hranolky
- 4 lžičky růžového pepře ve slaném nálevu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod

