

Králičí rillettes s ředkvičkami a okurkou



Obtížnost: □□□□□

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

10494 kalorií , **1 g** cukrů , **1002 g** tuků , **187 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralici-rillettes-s-redkvickami-a-okurkou>

Příprava

Smícháme mořskou sůl, pepř, bobkový list a králičí stehna. Necháme 3 hodiny marinovat. Poté stehna omyjeme a osušíme. Dáme je do pekáčku spolu s tymiánem a utřeným česnekem. Zalijeme olejem a pečeme 4 hodiny na 130 °C. Ředkvičky nakrájíme na plátky. Okurky oloupeme, vyřízneme semínka a nakrájíme na kousky. Králičí stehna obereme a smícháme je s brandy a rozpuštěným sádlem. Vmícháme zeleninu a podáváme s čerstvým pečivem.

Tip k receptu

Posypat můžeme také petrželkou nebo celerovou natí.

Ingredience

- 1 lžička pepře
- 8 stroužků česneku
- 1 l slunečnicového oleje
- 220 g mořské soli
- 900 g králičího masa
- 100 g sádla
- 1 ks bobkového listu
- 1 svazek ředkviček
- 1 ks okurky
- 2 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 2 lžíce brandy

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Obyčejný den, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Labužník, Předkrm

