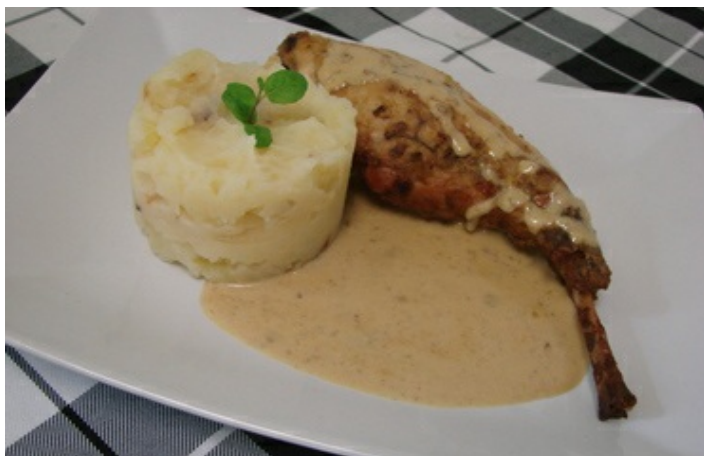


Králík Brailon podle Apetitu



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 1h 10min

Celkový čas: 2h 25min , Porce: 4

452 kalorií , 0 g cukrů , 46 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-brailon-podle-apetitu>

Příprava

Omytého, očištěného a naporcovaného králíka opepříme. Po všech stranách potřeme hořčicí a necháme v chladu jeden den odležet. Stačí i přes noc. Poté si na velké pánvi rozežřejeme olej a porce králíka si zprudka opečeme, aby se zatáhl, ale šťáva zůstala uvnitř. Vložíme do pekáčku a zalijeme bílým vínem. Vložíme do rozehřáté trouby a pečeme na 160-180 °C asi 50 minut až 1 hodinu. Průběžně maso poléváme výpekem, případně, když se vypeče víno, podlíváme horkou vodou nebo drůbežím vývarem. Jakmile je maso hotové, vyjmeme a položíme na teplý talíř, který udržujeme v teple. Výpek si slijeme do pánve na které jsme si nechali maso zatáhnout a přilijeme smetanu, Omáčku svaříme na třetinu a stěrkou odškrabáváme přípečky v pánvi. V případě, že je omáčka moc řídká, můžeme jemně zahustit moukou.

Ingredience

- ✓ 1 naporcovaný a očištěný králík
- ✓ 6 lžíc dijonské hořčice
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 2-3 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 300 ml bílého vína
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod



Tip k receptu

Já použila místo vína jen drůbeží vývar a bylo to vynikající. Podáváme s bramborami s cibulkou

