

Králík na balkánský způsob



Obtížnost: □□□□□

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

1371 kalorií , **4 g** cukrů , **8 g** tuků , **189 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-na-balkansky-zpusob>

Příprava

Na masti opražíme cibuli, přidáme červenou sladkou papriku a zajačie mäso nakrájame na menšie kúsky. Posolíme, okoreníme mletým korením, podlejeme a dusíme. Počas dusenia pridáme pokrájanú zelenú papriku a rajčiaky. V smotane rozhabarkujeme múku, vlejeme na uduseného zajaca a všetko povaríme. Podávame s dusenou ryžou, cestovinou a lebo knedľou.

Ingredience

- 800 g stehen z králíka
- 1 cibule
- 100 g čerstvých rajčat
- 100 g papriky (kapie)
- 1 lžíce mleté papriky
- 150 ml sladké smetany
- 40 g hladké mouky
- 50 g sádla
- 1 lžička soli
- troška pepře bílého

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod

