

Králík na česneku s olivami



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 50min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

184 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-na-cesneku-s-olivami>

Příprava

Králíka naporcujeme. Cibuli nakrájíme najemno, celer nadrobno a rozmarýn nasekáme. Na oleji opečeme ze všech stran králíčí maso a pak je vyjmeme. Do tuku dáme cibuli a celer a osmahneme. Přidáme rozmarýn, sůl a pepř. Po chvílice restování do hrnce vrátíme i králíka, zalijeme vínem a pečeme 1,5 hodiny na 160 °C přiklopené, pak odklopíme a přidáme olivy a nakrájená a oloupaná rajčata. Pečeme ještě 10 minut.

Ingredience

- ✓ 1 ks divokého králíku
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 ks řapíkatého celeru
- ✓ 3 ks bobkového listu
- ✓ 2 ks rajčat
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 500 ml bílého vína
- ✓ 1 troška rozmarýnu
- ✓ 2 hrsti oliv
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 7 g pepře

Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod

