

Králík na česneku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1451 kalorií , **0 g** cukrů , **80 g** tuků , **165 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Králičí maso odblaníme, protkneme slaninou, potřeme česnekem rozetřeným se solí a necháme chvilku proležet. Cibuli a zbytek česneku drobně nakrájíme, usmažíme na tuku, shrneme stranou, na tuku rychle opečeme králíka a podlijeme jej vodou. Dusíme pod vrchním dílem pekáče, až maso téměř změkne. Přitom jej občas obrátíme, přeléváme šťávou a podléváme horkou vodou. Šťávu připečenou po obvodu pekáče seškrabujeme, aby obarvila šťávu. Vrchní díl pekáče sejmeme a maso dopečeme. Měkkého králíka vyjmeme, šťávu vydusíme do tuku, zasypeme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozšleháme a povaříme. Králíka rozdělíme na porce, vložíme do šťávy a prohřejeme. Podáváme s brambory nebo s bramborovými knedlíky a se zeleninovým salátem.

Ingredience

- 800 g králičí kýty
- 20 g anglické slaniny
- 3 stroužky česneku
- 2 cibule
- 1 lžička hladké mouky
- 1 vrchovatá lžíce tuku
- sůl

Kategorie

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