

Králík na pepři



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

803 kalorií , **3 g** cukrů , **33 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Porce králíka osolíme a obalíme v hladké mouce, kterou jsme smíchali se lžičkou pepře. Do hrnce nalijeme olej, na olej poklademe pomoučené kousky masa, lehce podlijeme vodou, přiklopíme poklicí a pomalu dusíme na mírném ohni. Maso občas přeléváme šťávou ze spodu hrnce a je-li třeba, podléváme mírně vodou. Celou dobu dáváme pozor, aby šťáva zůstala světlá a nezhnědla a maso, aby se nepřichytilo. Při podávání porce masa i přílohu na talíři přeléváme vzniklou pepřovou omáčkou.

Ingredience

- 1 naporcovaný králík
- sůl a pepř dle potřeby
- trocha hladké mouky
- 2 lžíce oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Drůbež a králík, Hlavní chod

