

Králík na rajčatech



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1086 kalorií , **0 g** cukrů , **66 g** tuků , **103 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Maso omyjeme, naporcujeme a osolíme. Rozpálíme olej a osmahneme nejmenou pokrájenou cibulku dozlatova. Po obou stranách osmahneme maso, přidáme k němu prolisovaný česnek, podlijeme trochou vody a necháme dusit asi 20 minut. Mezitím spaříme rajčata, odstraníme slupku a nakrájíme je malé kousky. Spolu s bazalkou je přidáme k masu a dusíme ještě asi 15 minut. Ke konci poprášíme moukou a krátce povaříme. Nakonec hotové jídlo ještě podle chuti osolíme a opeříme. Vhodná příloha je rýže. Pokud nemáme rádi králíka, můžeme použít kuřecí nebo krůtí maso

Ingredience

- ✓ 500 g králíčího masa bez kosti
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 5 rajčat
- ✓ špetka sušené bazalky
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ pepř dle chuti
- ✓ 1 lžíce hladké mouky

Kategorie

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