

# Králík na zelenině



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 2

**994** kalorií , **7 g** cukrů , **100 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** bookmen

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

## Příprava

Králíka rozdělíme na porce, osolíme, opeříme a obalíme v mouce. Na oleji podusíme mrkev a celer s cibulí - vše pokrájené na plátky. Přidáme porce králíka, které lehce po obou stranách opečeme, podlijeme vínem, vložíme do trouby a pod poklicí dusíme. Po chvíli přidáme spařená, oloupaná a na plátky nakrájená rajčata, oregano a ke konci dušení, oloupaný a na kostičky pokrájený baklažán s paprikou. Během dušení podléváme vodou. Když je maso téměř měkké, sejmem poklici a dopékáme.



### Tip k receptu

Podáváme s různě upravenými brambory.

## Ingredience

- ✓ 1 králík
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 2 list řapíkatého celeru
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 ml rostlinného oleje
- ✓ 250 g rajčat
- ✓ 1 kousek lilku (baklažán)
- ✓ 1 paprika (kapie)
- ✓ 1 špetka oregana
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 špetka bílého pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Klasika, Hlavní chod

