

Králík s hořčičnou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

712 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-s-horcicnou-omackou>

Příprava

V první řadě králíka odblaníme a naporcujeme - přední a zadní běhy a hřbet. Maso osolíme a jemně opepříme. Slaninu a cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme na oleji ve větším hrnci.

Přidáme kousky králíka a chvíli opékáme ze všech stran - ne zprudka. Přidáme majoránku a hořčici a promícháme. Podlijeme vývarem, přiklopíme a dusíme přibližně půl hodiny, dokud nebude maso měkké. Občas promícháme a případně přidáváme vývar. Maso musí být obalené hořčičnou omáčkou.

Králíka vyjmeme z hrnce, vložíme do pekáčku a dáme péct přibližně na 10 minut na 200°, aby se vytvořila mírná křusta.

Tip k receptu

Podáváme s bramborovými noky a sklenkou bílého vína.



Ingredience

- králík
- 100 g anglické slaniny
- 2 lžíce kremžské hořčice
- 250 ml vývaru
- 1 ks cibule
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce majoránky
- sůl

Kategorie

Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Maso, Hlavní chod