

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 - pokud jste nikdy naporcovali králíka, nevadí, soused vám jistě rád pomůže :) Maso osolíme a jemně opepříme. Slaninku 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, odkud 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.

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



Tip k receptu

Podáváme s bramborovými noky a sklenkou bílého vína.

