

Králík s jablky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2042 kalorií , **8 g** cukrů , **122 g** tuků , **211 g** bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Maso z králíka nakrájíme na kousky. Oloupaná jablka a celer nahrubo nastrouháme do misky, přidáme lisovaný česnek a ostatní přísady (kromě cibule!), vložíme maso a pořádně promícháme. Necháme uležet v lednici do druhého dne. Následující den na pánvi zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme směs a opékáme až je maso měkké. Pokud je potřeba, podlijeme trochou vřelé vody.



Tip k receptu

Výbornou přílohou jsou i opečené brambory.

Ingredience

- ✓ maso z jednoho vykostěného králíka
- ✓ 3 jablka
- ✓ 1 silnější plátek celeru
- ✓ 3-4 stroužky česneku
- ✓ 2-3 lžičky sójové omáčky
- ✓ 1 lžičce soli
- ✓ 2-3 lžičky kečupu
- ✓ 1-2 lžičky kari koření
- ✓ 2 lžičce oleje
- ✓ 1 větší cibule

Kategorie

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

