

Králík ve smetanové omáčce s červenou řepou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

1130 kalorií , **70 g** cukrů , **75 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-ve-smetanove-omacce-s-cervenou-repu>

Příprava

Králíka pořádně omyjeme, osušíme a naporcujeme. Cibuli oloupeme a každou nakrájíme na 8 měsíčků. Na pánvi rozejdeme tři lžíce rostlinného oleje. Porce králíka v něm namočíme, posolíme a popepříme maso, posypeme jej majoránkou a vložíme do pekáčku. V oleji podusíme cibuli s bobkovým listem, zalijeme vínem a smetanou a vaříme dokud nám omáčka nezhoustne. Králíka v pekáči strčíme do trouby předehřáté na 200°C a pečeme přibližně 45 minut. Červenou řepu oloupeme a nakrájíme ji na plátky, očištěný křen nastrouháme. Řepu i křen osmahneme v pánvi na zbylém oleji, zalijeme vývarem a dusíme 15-20 minut. Poté scedíme a osolíme a opepříme. Králíka podáváme přelitého omáčkou a jako příloha je řepa s křenem.



Ingredience

- 1 králík
- 2 bobkové listy
- 4 cibule
- 5 lžíc rostlinného oleje
- 2 lžíce majoránky
- 250 ml smetany ke šlehání
- 1 kg červené řepy
- 100 g křenu
- 1 lžíce bílého vína
- 1/4 l zeleninového vývaru
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod