

Králík z Provence



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

2477 kalorií , **13 g** cukrů , **158 g** tuků , **224 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-z-provence>

Příprava

Odblaněného králíka protkneme slaninou a osolíme. Na zbytku drobně pokrájené slaniny zpěníme pokrájenou cibuli a maso na ní po obou stranách opečeme. Přidáme na plátky pokrájené houby (v zimě sušené, předem namočené), posekaný česnek, víno, oloupaná na plátky nakrájená rajčata a dusíme, až je maso měkké. Příloha: malé vařené brambory sypané petrželkou, nočky, slaný žemlový nákyp, saláty.

Ingredience

- 1 kg králíčího masa (zadní díl)
- 100 g slaniny
- 100 g cibule
- 1 lžička soli
- 50 g másla
- 2-3 stroužky česneku
- troška petrželové natě
- 300 g rajčat
- 100 g žampionů
- 150 ml bílého vína

Kategorie

Francouzská, Celoročně, Drůbež a králík,
Hlavní chod

