

Pečená králičí stehna na slanině s červeným zelím



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3h 0min

Celkový čas: 3h 20min , Porce: 4

3194 kalorií , **0 g** cukrů , **230 g** tuků , **216 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kralici-stehna-na-slanine-s-cervenym-zelim>

Příprava

Na přípravu králíka potřebujeme: slaninu, olej, vývar, bobkové listy, nové koření, pepř celý, lžíci hladké mouky a sůl. Slaninovými proužky protkneme stehna, která pak nasolíme a potřeme olejem. Osmahneme na oleji a podlijeme vývarem s přidaným kořením. Pečeme zakryté při 170 °C cca 2 hodiny. Stehna pak vyndáme a koření vyjmeme z výpeku, který pak zaprášíme moukou, aby zhoustl. Provaříme cca 15 minut. Na přípravu zelí potřebujeme: cibuli, sádlo, 1 lžíci hladké mouky, kmín, cukr, ocet a sůl. Zelí povaříme s kmínem v trošce vody cca 30 minut. Mezitím si na jemno nakrájíme cibuli, kterou na sádle osmahneme do hněda. Zaprášíme moukou a restujeme, dokud nezhnědne i mouka. Tímto pak zelí zahustíme a povaříme ještě asi 5 minut. Stehna na talíři polijeme zahuštěným výpekem a podáváme se zelím a bramborovým knedlíkem.

Ingredience

- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 4 králičí stehna
- ✓ olej
- ✓ 300 ml drůbežího vývaru
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 8 semínek nového koření
- ✓ 1 lžička pepře celého
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 sklenka sterilovaného červeného zelí
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 1 lžička octa
- ✓ sůl dle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Můžeme dozdobit bylinkami. Já jsem dozdobila tymiánem.

