

Králík naostro

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Podmáslí 250 ml
- thajská červená kari pasta 3 lžíce
- Rozporcovaný králík 1 ks
- Rostlinný olej 2.5 lžíce
- Oloupaná cibule 1 ks
- Mletá kurkuma 1 lžička
- Mletý koriandr 1 lžička
- Kuřecí vývar 1 l
- Tamarindová pasta 2 lžíce
- Kokosové mléko 400 ml
- Nové brambory 500 g
- Hrášek 375 g
- Najemno nasekaný koriandr 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velké míse smícháme podmáslí s kari pastou. Přidáme kusy králíka, které v marinádě dobře omáčíme. Mísu přikryjeme a uložíme na dva dny do lednice.

Za dva dny vytáhneme mísu z lednice a necháme ji přivyknout pokojové teplotě. Vyjmeme králíka z

mísy, opatrně z něj seškrábeme marinádu a položíme ho na talíř.

Cibuli rozpůlíme a nakrájíme na tenké půlměsíčky, poté ji dozlatova orestujeme. K cibuli přidáme kurkumu a koriandr. Přidáme vývar, tamarindovou pastu a kokosové mléko. Vše pořádně promícháme. Přidáme králíka a oloupané brambory nakrájené na polovinu. Směs přivedeme k varu. Hrnci částečně přiklopíme pokličkou a směs dusíme na mírném ohni hodinu a půl.

Po této době sundáme kastrol z plotny. Necháme ho vychladnout a poté v chladnu proležet do druhého dne.

Až budeme následně králíka i s kari ohřívat, zhruba 7 minut před podáváním do směsi vmícháme hrášek. Jednotlivé porce následně posypeme čerstvě nasekaným koriandrem.