

Nadívaná králičí stehna s hořčičnou omáčkou II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo, změkklé 50 g
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Estragon, listy nasekané 1 hrst
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Najemno nastrouhaná kůra z citronu 1 ks
- Králičí stehna 2 ks
- Pancetta 10 plátků
- Vařené brambory k podávání 1 kg
- **Na hořčičnou omáčku**
- Hustá zakysaná smetana 3 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Hrubozrnná hořčice 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo promíchejte s bylinkami, česnekem a citronovou kůrou a rozdělte ho na poloviny. Každou

zabalte do potravinářské fólie, tak aby bylo máslo zformované do válečku, a dejte ztuhnout do lednice. Králíčí stehna částečně vykostěte - malým nožem kolem dokola odřízněte maso a co nejtěsněji u stehenní kosti a kost vytrhněte ven; kost ve spodní části nohy by přitom měla zůstat na místě. Do vzniklých otvorů vložte válečky másla. Každé stehno omotejte 5 plátky pancetty. Troubu přehřejte na 220°C. Stehna dejte do pekáče a pečte je 30-45 minut. Vyndejte z trouby a po 5 minutách nakrájejte na plátky. Smetanu smíchejte s oběma hořčicemi, zahřejte ji a nechte zhoustnout. Ochuťte citronovou šťávou, případně osolte. Plátky masa přelijte omáčkou a podávejte s vařenými bramborami.