Černoušek

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- černý pepř 10 kulička
- nové koření 5 kulička
- bobkový list 2 ks
- cibule 1 ks
- kořenová zelenina 250 g
- sušené švestky 100 g
- strouhaný perník 100 g
- rybízová marmeláda 3 lžíce
- červené víno 150 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V kastrolku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájenou nebo nastrouhanou kořenovou zeleninu a krátce osmahneme
2. Na osmaženou zeleninu rozložíme naporcovaného osoleného králíka, zalijeme vodou, přidáme pepř, nové koření, bobkový list a vaříme do měkka
3. Poté vyjmeme koření a přidáme dáme pokrájené sušené švestky, nastrouhaný perník, rybízovou marmeládu a červené víno

4. Vše 15 až 20 minut na mírném ohni povaříme)
5. Vyjmeme maso, omáčku rozmixujeme a dochutíme solí a citrónovou šťávou
6. Maso vrátíme do omáčky a prohřejeme.