

Dušené králičí stehna s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králičí stehna 4 ks
- hříbky malé 250 g
- šalotky malé 150 g
- slanina 80 g
- vývar 500 ml
- portské víno 100 ml
- olivový olej 4 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- rajský protlak 2 lžíce
- mletá paprika 1 lžíce
- mleté divoké koření 1.2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Houby očistíme, šalotku oloupeme a slaninu nakrájíme na klínky
2. Králičí stehna odblaníme, opláchneme, rozdělíme v kloubu na menší části, prošpikujeme klínky slaniny, osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce, v kastrolu na polovině rozehřátého oleje zprudka ze všech stran opečeme a vyjmeme
3. Do kastrolu přidáme zbylý olej, vložíme celé houby i šalotky, koření a chvíli opékáme, pak přidáme protlak, orestujeme, zasypeme mletou paprikou, promícháme, zalijeme 400 ml vývaru, dobře

promícháme, vložíme zpět opečené maso a přikryté dusíme doměkka za občasného zamíchání a podle potřeby podlévání vývarem

4. V polovině dušení přilijeme sherry nebo víno a nakonec šťávu dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou.