Dušený králík

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- králík 800 g
- žampióny 100 g
- slanina 60 g
- bílé víno 1.5 dl
- rajský protlak 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- cibulky 8 ks
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Česnek, 2 cibulky a petrželku nasekáme nadrobno
2. Do hodně horkého kastrolu nalijeme olej a zpěníme na něm na malé plátky nakrájenou slaninu
3. Přidáme králíka nakrájeného na porce, cibulky, cibulovou směs, víno, půl šálku horké vody, sůl mletý pepř a vše dusíme na malém plaménku do poloměkka
4. Ke konci dušení přidáme rajčatový protlak, na plátky nakrájené žampióny a dusíme do změknutí masa
5. Měkké porce králíka přeložíme na talíře a přelijeme omáčkou z výpeku.