

Guláš z králíka II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králíčí plec 800 g
- cibule 100 g
- olej 60 g
- hladká mouka 40 g
- rajčatový protlak 20 g
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné králíčí maso opláchneme, osušíme a nasekáme na kousky
2. Na rozehřátém oleji zpěníme dozlatova oloupanou, na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme mletou papriku, rajčatový protlak, promícháme a zalijeme vodou
3. Vložíme maso, osolíme, opepříme, přidáme mletý kmín, drcenou majoránku, oloupaný utřený stroužek česneku, přiklopíme poklicí a dusíme doměkka
4. Když je maso měkké, guláš zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě a za stálého míchání dobře provaříme.

