

Králičí guláš s feferonkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králičí předky 2 ks
- česnek 2 stroužek
- feferonka 2 ks
- cibule 1 ks
- anglická slanina 100 g
- hladká mouka 2 lžíce
- rajský protlak 2 lžíce
- mletá paprika 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Králičí maso pečlivě omyjeme, lehce osušíme a i s kostí nasekáme na kostky o velikosti sousta, vložíme do misky, osolíme, opepříme, pokapeme olejem, promícháme a na 2 hodiny uložíme do lednice proležet
2. V kastrolku na rozehřátém oleji zpěníme oloupanou na drobno nakrájenou cibuli, přidáme na malé kostičky nakrájenou slaninu, orestujeme, vložíme maso, které také osmahneme
3. Pak vmícháme rajský protlak, vše poprášíme mletou paprikou, zasmahneme, podlijeme vodou a pod pokličkou zvolna dusíme doměkka
4. Když je maso měkké, šťávu vyrestujeme na tuk, zaprášíme moukou, rozředíme vodou, dochutíme solí i pepřem, přidáme očištěné, na tenká kolečka nakrájené feferonky, oloupané, prolisované

stroužky česneku a na mírném ohni povaříme ještě asi 15 minut

5. Jednotlivé porce na talířích zdobíme snítky tymiánu.

Doporučení:

Samozřejmě můžeme připravit neostrou verzi tohoto guláše, bez feferonek.