

Králičí soté zapečené se žampióny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králičí maso zadní 400 g
- tvrdý sýr 50 g
- žampióny 50 g
- hladká mouka 50 g
- máslo 50 g
- žloutek 1 ks
- rajče 1 ks
- smetana 2 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vykostěné králičí maso nakrájíme na nudličky a osolíme
2. Na části rozehřátého másla opečeme maso s očištěnými, na plátky nakrájenými žampióny, mírně podlijeme vodou a dusíme doměkka
3. Na zbylém rozpuštěném másle za stálého míchání zpěníme hladkou mouku s muškátovým květem, zalijeme smetanou, osolíme a pak promícháme s masem a žampióny
4. Nakonec vmícháme citronovou šťávu, žloutek a část strouhaného sýra
5. Směsí naplníme zapékačí misky, na každou dáme kousek rajčete, posypeme zbytkem strouhaného sýra a v předehřáté troubě krátce zapečeme.