

Králičí stehna na víně a rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králičí stehna 4 ks
- rajče 4 ks
- česnek 3 stroužek
- bobkový list 2 ks
- citrón 1 ks
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- bílé víno 100 ml
- anglická slanina 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Králičí stehna prošpikujeme kousky anglické slaniny, osolíme a opepříme
2. Na rozpáleném oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme stehna, která ze všech stran zprudka opečeme
3. Králičí maso mírně podlijeme vodou a pečeme v troubě vyhřáté na 190-200 °C do poloměkka
4. K téměř upečenému masu přidáme nadrobno nasekaný česnek, na menší kousky nakrájená rajčata, bobkový list, tymián, zalijeme vínem a maso dopečeme doměkka
5. Hotová stehna vyndáme, výpek zahustíme jíškou, kterou připravíme z hladké mouky, dvou lžic oleje a necháme provařit

6. Nakonec omáčku dochutíme solí a citronovou šťávou.