

Králičí rillettes

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- králík 1.6 kg
- husí sádlo 150 g
- bílé víno 200 ml
- tymián 8 snítka
- pepř 6 kulička
- bobkový list 3 ks
- tymián 1 snítka
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Oloupanou cibuli překrojíme na čtvrtiny, očištěnou mrkev nakrájíme na větší kousky, vše vložíme do hrnce s osolenou vodou, přilijeme bílé víno, přidáme kuličky pepře, bobkové listy, tymián a vodu přivedeme k varu
2. Pečlivě očištěného králíka rozčtvrtíme, vložíme do vroucího zeleninového základu, teplotu snížíme a maso zvolna vaříme pod pokličkou doměkka a nezačne se uvolňovat od kostí
3. Králičí kousky vyjmeme z hrnce, necháme zchladnout, pak maso obereme od kostí, natrháme na drobno a promícháme s na jemno nasekanými lístečky rozmarýnu
4. V kastrůlku rozpustíme sádlo, po částech do něho přidáváme maso a vše neustále mícháme, aby se

sádlo s masem dobře propojilo, pak dochutíme solí i pepřem a sundáme z tepla

5. Rillettes mažeme na chléb a podáváme s kouskem rajčátka a trochou nasekané jarní cibulky.