

Zajíc po špindlerovsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 50 g
- mandle 25 g
- olej 250 g
- slanina 50 g
- zajíc 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze zajíce oddělíme běhy, hřbet odblaníme, vypereme, protkneme asi polovinou slaniny a osolíme. Nadrobno nakrájenou cibulku osmažíme v oleji dozlatova, trochu zalijeme vařící vodou, přidáme koření, trochu červeného vína, na kolečka nakrájený citron, vložíme připraveného zajíce a za občasného polévání šťávou dusíme pod pokličkou doměkka. Potom maso vyjmeme, šťávu zahustíme jíškou, přidáme švestková povidla, dobře zamícháme a 1 hodinu zvolna povaříme. Hotovou šťávu procedíme na maso, přidáme rozpuštěnou, nadrobno nakrájenou slaninu, na nudličky nakrájené loupané mandle a pak ještě krátce povaříme.

Poznámka:

ze zajíce použijeme zadní část