

Králík Mexico

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králíčí stehna 4 ks
- česnek 5 stroužek
- cibule 1 ks
- sterilované směsi Mexico 420 g
- cherry rajčata 250 g
- kečup 250 g
- kořenící směsi Mexico 4 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- cukr 2 lžíce
- vegeta 2 lžíce
- smetana 200 ml
- voda 0.6 l
- olej 0.2 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pánev omastíme větším množstvím oleje a zapneme ji na poloviční výkon
2. Králíčí nohy, pokapané sójovou omáčkou a posypané vegetou a kořením Mexico, z obou stran orestujeme
3. Na pánev k masu přidáme na plátky pokrájenou cibuli, sterilovanou zeleninu a na půlky pokrájená

cherry rajčátka, podlijeme vodou

4. Na mírném ohni (stupeň 2), za občasného míchání, vše na pánvi zakryté poklicí podusíme
5. Po chvílce ještě pokrm dochutíme kořením a přisolíme vegetou
6. Ke konci přidáme kečup, cukr, na plátky pokrájený česnek a vše důkladně promícháme
7. Omáčku zjemníme smetanou, zamícháme a pánev vypneme.