

Králík na paprice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Slanina 100 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 špetka
- Celer 0.5 ks
- Bobkový list 2 ks
- Nové koření 5 kulička
- Pepř černý celý 5 kulička
- Sladká paprika mletá 4 lžíčka
- Česnek 1 stroužek
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Hladká mouka 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka odblaníme a naporcujeme. Na trošce oleje rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, nastrouhanou kořenovou zeleninu a koření. Vše restujeme asi 10 minut. Poté přidáme naporcovaného králíka, zasypeme sladkou paprikou a zprudka ze všech stran opečeme. Zalijeme horkou vodou, přidáme utřený česnek a dusíme do měkka. Měkké maso vyjmeme, obereme. Štávu zahustíme šlehačkou smíchanou s hladkou moukou a 10 minut povaříme. Nakonec omáčku přecedíme a případně dochutíme.

Na talíři maso přeléváme omáčkou a podáváme s knedlíkem či těstovinami.