

# Králík na slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Králík 1 ks
- Máslo 200 g
- Kořenová zelenina 200 g
- Cibule 2 ks
- Citron 1 ks
- Slanina 150 g
- Rajčatový protlak 40 g
- Cukr 5 kostka
- Víno červené 3 dl
- Hladká mouka 40 g
- Nové koření 2 kulička
- Pepř černý celý 2 kulička
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Dietní

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Králíka přes noc namočíme do studené vody a poté odblaníme. Porce prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme a posypeme novým kořením. Nastrouhanou zeleninu, cibulku, plátky citronu a maso opečeme na másle.

Přidáme rajský protlak a pod pokličkou dusíme nebo v troubě pečeme doměkka. Králíka vyjmeme, výpek zaprášíme moukou, přilijeme víno, dochutíme cukrem a dobře povaříme. Omáčku rozmixujeme nebo přecedíme na maso. Podáváme s opékanými bramborami nebo knedlíkem.