Králík s ratatouille

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- cibule 1 ks
- bílé víno 350 ml
- máslo 50 g
- hladká mouka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- rýže 250 g
- petrželka 1 lžíce
- **Ratatouille**
- rajčata 500 g
- červená paprika 2 ks
- rajčatové pyré 1 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- máslo 40 g
- čerstvé bylinky 1 svazek
- bobkový list 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Připravte si zeleninové ratatouille. Ve velkém hrnci rozpusťte máslo a přidejte k němu nakrájený česnek, cibuli, rajčata, papriky, rajčatové pyré a celý svazek bylinek. Osolte a opepřete. Přiveďte k varu, ztlumte žár a v nezakrytém hrnci vařte, dokud se nevypaří téměř všechna tekutina. Vyndejte bylinky.

2
Ve velkém kastrolu zahřejte olej, přidejte porce králíka a orestujte je dohněda ze všech stran, potom je vyndejte z kastrolu a dejte je stranou do mísy.

3
Z kastrolu odstraňte všechen tuk, na kterém jste restovali králičí maso. Do kastrolu dejte máslo spolu s cibulí a orestujte ji dohněda. Přidejte porce králíka, hladkou mouku, víno a připravenou zeleninovou směs ratatouille. Ochuťte solí, pepřem a zakryjte pokličkou. Přiveďte k varu, ztlumte žár a nechte zvolna vařit přibližně 45 minut.

4
Uvařte rýži dle návodu na obalu. Jednotlivé porce králíka přendejte na servírovací talíře spolu s ratatouille a rýží, zasypte nasekanou petrželkou a ihned servírujte.

Poznámka:

čerstvé bylinky - petržel, tymián
pepř používáme čerstvě namletý