KRÁLÍK SE ZELENINOU S BRAMOBOROVO-PARMEZÁNOVÝMI NOKY

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- králičí hřbet bez kosti 400 g
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 1 dl
- červené cherry 100 g
- žluté cherry 100 g
- hráškový lusk 200 g
- bazalka 1 hrst
- petrželka 1 hrst
- sůl 3 špetka
- pepř 3 špetka
- máslo 30 g
- brambory 600 g
- dětská krupice 160 g
- parmazán 60 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králičí maso naložíme přes noc do drceného česneku a olivového oleje.

Maso nakrájíme na menší kostky, zprudka opečeme na olivovém oleji, přidáme nakrájenou zeleninu – na půlky nakrájená cherry rajčátka a hráškové lusky. Na závěr osolíme, opepříme, zjemníme máslem, vmícháme nasekanou bazalku a petrželku.

Podáváme s bramborovými noky, sypeme strouhaným parmezánem.
Brambory oloupeme, nastrouháme spolu s parmezánem, smícháme s krupičkou, vejcem, osolíme, můžeme i trochu opepřit.

Z těsta vyválíme hady, podle potřeby podsypeme moukou, krájíme noky a do vroucí osolené vody. Vaříme 4−5 minut, poté vyjmeme.

Poznámka:

parmazán - do noků 50g + trochu naposypání před servírováním