# Králičí ragú s těstovinami

## Kategorie: Maso

## Autor: Monyszek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Slanina 4 plátek
- Bobkový list 2 ks
- Čerstvý rozmarýn 2 snítka
- Králík 1 ks
- Česnek 1 ks
- Pórek 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Řapíky celeru 2 ks
- Červená cibule 2 ks
- Sušené hříbky 20 g
- Rajčata 2 plechovka
- Tmavé pivo 500 ml
- Rajčatové pyré 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Citron 0.5 ks
- Tymián 2 sklenice
- Penne těstoviny 500 g
- Parmazán 2 hrst

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Troubu předehřejte na 110 °C. Velký, těžký, silnostěnný hrnec rozpalte na středním plameni. Přidejte lžíci oleje a nasekanou slaninu. Když se lehce opeče, vmíchejte bobkové listy a rozmarýn. Na bylinky položte celého králíka, přidejte celou palici česneku, pórek, mrkev, celer a cibuli. Pak přisypte sušené houby, přidejte obě plechovky krájených rajčat, pivo, protlak a tolik vody, aby byly všechny ingredience ponořené – zhruba 1 litr. Přiveďte k varu, pak hodně osolte, opepřete, přidejte strouhaný muškátový oříšek, přiklopte a dejte na 12 hodin péct do trouby. Nechte trochu zchladnout, vyjměte celého králíka, maso oberte od kostí a natrhejte ho do čistého hrnce. Z omáčky vylovte bylinky a pak ji rozmačkejte, aby bylo ze zeleniny téměř pyré. Podle chuti dosolte a dopepřete a chuť dotáhněte jemně strouhanou kůrou z poloviny citronu a čerstvě nasekaným tymiánem. Podávejte s těstovinami uvařenými podle návodu na obale, posypané hoblinami parmazánu.