Králík s hořčičnou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- celý králík 1 ks
- kvalitní slanina 70 g
- majoránka, sůl, pepř 1 ks
- vývar 1 hrnek
- hořčice 2 lžíce
- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka omyjeme, odblaníme a rozdělíme na přední nohy, zadní nohy a na hřbet. Maso osolíme a opepříme.
Ve větším hrnci si rozehřejeme olej a opečeme na něm na kostičky nakrájenou cibuli a slaninu. Jakmile cibule zesklovatí, přidáme k ní maso a vše opékáme na mírném plameni. Maso opečeme ze všech stran. Poté k němu přidáme hořcici a majoránku a nakonec vše podlijeme vývarem.
Dusíme pod pokličkou na mírném plameni asi půl hodiny, dokud maso nebude měkké (je-li to nutné, podlejeme maso dalším vývarem). Podáváme s bramborovou kaší.