

# Králík na rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- králíčí filety 500 g
- olej olivový 3 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- rajčata 5 ks
- bazalka 1 špetka
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- mouka hladká 1 lžička

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso omyjeme, naporcujeme a osolíme. Rozpálíme olej a osmahneme najemno pokrájenou cibulku dozlatova. Po obou stranách osmahneme maso, přidáme k němu prolisovaný česnek, podlijeme trochou vody a necháme dusit asi 20 minut.

Mezitím spaříme rajčata, odstraníme slupku a nakrájíme je na malé kousky. Spolu s bazalkou je přidáme k masu a dusíme ještě asi 15 minut.

Ke konci poprášíme moukou a krátce povaříme. Nakonec hotové jídlo ještě podle chuti osolíme a opepríme. Jako přílohu k tomuto pokrmu podáváme nejlépe rýži.

## **Poznámka:**

Bazalku můžeme samozřejmě nahradit jiným kořením, například oreganem. Tento pokrm je velmi dobrý, i když se připraví z kuřecího či krůtího masa.