

Králík na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- na obalení mouka hladká 1 ks
- olej olivový 10 ml
- cibule 1 ks
- víno bílé 200 ml
- rozmarýn 1 snítka
- olivy černé 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Naporcovaného králíka osolíme a opepříme, obalíme lehce v mouce a osmažíme na oleji. Jakmile chytne barvu, přidáme nejemno nakrájenou cibulku, rozmarýn a zalijeme bílým vínem. Až se víno vyvaří, zmírníme plamen a povaříme asi 20 minut, podle potřeby podlijeme vodou nebo vývarem. Nakonec přidáme vypeckované olivy a vaříme dalších 20 minut. Dochutíme solí a pepřem a podáváme.