

Králík v houbové omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- králíčí stehna 4 ks
- velká cibule 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- lesní houby 100 g
- sůl a pepř podle potřeby 1 ks
- trocha sladké papriky 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádlo dáme pokrájenou cibuli a osmahneme ji. Přidáme králíčí stehna, orestujeme je, osolíme a okořeníme.

Zalijeme vodou a vaříme doměkka. Zvlášť si mezitím ve vodě uvaříme houby a rozmixujeme je. Stehna z vývaru vyjmeme, rozmixované houby nalijeme do vývaru. Houby omáčku zahustí. Chvilí povaříme, stehna vrátíme zpět a podáváme s rýží nebo houskovým knedlíkem.