

Králík nadivoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- králík 1 ks
- libová slanina 100 g
- máslo 3 lžíce
- cibule 2 ks
- trocha sůl a pepř 1 ks
- červené víno 500 ml
- koření Divočina 0.5 balíček
- lesní houby 200 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Králíka rozdělíme na šest dílů, osolíme a opepříme. Slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme. Přidáme máslo a nakrájenou cibuli, kterou necháme zpěnit. Vložíme maso a necháme ho zatáhnout. Přisypeme koření a zalijeme vínem. Zvolna dusíme. Před dohotovením přisypeme houby (mohou být i sušené) a ještě krátce společně podusíme. Podáváme s brambory.