

Králík na olivách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivy 1 balíček
- rozmarýn 1 ks
- česnek 3 stroužek
- olej olivový 1 ks
- cibule 1 ks
- víno bílé 100 ml
- králíčí stehna 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Najemno pokrájenou cibuli a česnek zpěníme na větší pánvi. Přidáme trochu nasekaného rozmarýnu a orestujeme králíčí stehna.

Maso osolíme, opepříme a podlijeme trochou vody. Přikryjeme ho poklicí a dusíme asi 10 minut. Poté podlijeme vínem a dále dusíme asi 30 minut, dokud maso není měkké.

Přidáme vypeckované olivy a necháme je ještě prohřát. Maso podléváme během dušení vodou podle potřeby. Podáváme s opečenými bramborami a zeleninovou oblohou. Vhodná je i bramborová kaše.