

Cibulový králík na pepři

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 4 ks
- Sůl 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Pepř mletý 1 lžíce
- Drůbeží vývar 300 ml
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, na ni položíme osolonené a pořádně propepřené kousky králíka. Opékáme do zčervenání masa, poté podlijeme dvěma hrnkami vody a dusíme pod pokličkou. Cca hodinu (průběžně podléváme). Na konci odklopíme a necháme maso „dojít“. Králíka vyndáme, šťávu vydusíme a zaprášíme moukou. Výpek zalijeme studeným vývarem a krátce povaříme. Podáváme s bramborem.