

Králičí stehna pečená velmi pomalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Králičí maso 2 ks
- Mořská sůl 1 balíček
- Kachní sádlo 8 lžíce
- Rozmarýn 1 snítka
- Bobkový list 1 ks
- Jarní cibulka 6 ks
- Sůl 1 ks
- Pepr mletý 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Den předem vložte králičí stehna do pekáčku s mořskou solí a maso jí obalte. Přikryjte potravinářskou fólií a dejte do ledničky. Před přípravou pak stehna omyjte a osušte. V silnostěnné pánvi rozehřejte lžičku sádla, stehna na něm zprudka opečte ze všech stran do zlatohněda. Přidejte zbytek sádla a koření. Zakryté duste na mírném plameni asi 2 hodiny. Maso během této doby několikrát otočte.

Mezitím si připravte zeleninu. Očištěnou mrkev vložte do kastrolu s vroucí osolenou vodou a asi po 4 minutách položte nad kastrol pařáček s cibulkami. Vařte ještě asi 3 minuty. Pak zeleninu zchladte studenou vodou a nechte okapat. Těsně před podáváním ji zprudka opečte na olivovém oleji. Maso podávejte se zeleninou a šťouchanými bramborami.

