

Králík (zajíc) na černo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Pepř celý 3 kulička
- Nové koření 3 kulička
- Tymián 1 špetka
- Jíška 1 ks
- Perník 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Ocet 1 lžička
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme cibulku a osmahneme na másle přidáme porce králíka a všechno koření. Pěkně až do hněda vysmahneme, zalijeme vodou, ne moc a dusíme do měkka. Dělam v papiňáku - králík asi 30 minut (zajíc by se musel dělat déle). Pak zahustíme máslovou jíškou a strouhaným perníkem. Propasírujeme přes síto a dochutíme solí, trochou octa a cukrem, musí být dobrá trochu navinulá chuť.

Podávat se může s bramborovým knedlíkem, nejlépe však chutná s chlebem.

