

KRÁLÍK CIBULÁŘ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Slanina 100 g
- Cibule 300 g
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 1 špetka
- Pepř celý 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králičí hlavu odřízneme, vykrojíme z ní oči, usekneme čelist, dobře vypereme a dáme vařit na polévku. Játra opečeme na oleji a hotová nakrájíme na plátky a přidáme k hotovému králičímu masu. Na vyškvařené slanině zpěníme drobně nakrájenou cibuli do zlatova. Na ni přidáme očištěné, vyprané porce králíka. Osolíme je a chvíli osmahneme. Potom ještě přidáme bobkový list, tymián a pepř. Podlijeme vývarem z králičí hlavy a dusíme doměkka za občasného přilívání horkého vývaru. Měkké porce králíka dáme do jiné nádoby, šťávu z něho propasírujeme, aby dřeň z cibule přišla do šťávy, a maso se šťávou krátce povaříme.

Podáváme s houskovým knedlíkem a brusinkami