

Králík dušený se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králíčí maso 300 g
- Voda 1 ks
- Sůl 1 ks
- Mrkev 200 g
- Řapíkatý celer 100 g
- Mléko 150 ml
- Škrobová moučka 1 ks
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

300 g vykostěného králíčího masa nakrájíme na kousky a opečeme na suché teflonové pánvi. Zalijeme vodou, osolíme dusíme dopolou. Přidáme 200 g nakrájené mrkve a 100 g nakrájeného řapíkatého celeru a dusíme doměkka. Zahustíme 150 ml mléka, rozmíchaného se škrobovou moučkou a posypeme nasekanou petrželkou. Podáváme s dušenou rýží, bramborem, nebo těstovinami.