

Králík na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 2 kg
- Sůl 1 lžička
- Pepř mletý 1 lžička
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Majoránka 2 snítka
- Bobkový list 2 ks
- Bílé víno - suché 250 ml
- Vývar 250 ml
- Zakysaná smetana 170 ml
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté porce králíka potřeme solí a pepřem. Na rozehřátém oleji maso opečeme, přidáme majoránku, bobkový list, podlijeme vínem a vývarem. Dusíme pod pokličkou asi hodinu. Smetanu rozmícháme s moukou, vmícháme do výpeku a krátce povaříme. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s brambory.