

Králík po beskydsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Králíčí maso 1 kg
- Uzené maso 200 g
- Cibule 3 ks
- Česnek 3 ks
- Bobkový list 1 ks
- Pepř mletý 0.5 lžička
- Rostlinný olej 6 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Králíka rozdělíme na porce, omyjeme, osušíme, potřeme prolisovaným česnekem a necháme přes noc odležet. Uzené maso nakrájíme na kostičky, vložíme do kastrolu s rozehřátým olejem, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a zpěníme dorůžova. Přidáme porce masa, okořeníme, osolíme a osmahneme. Podlijeme vodou a pod pokličkou dusíme.

Když je maso měkké, vyjeme ho, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, opražíme, zalijeme vodou, rozšleháme a povaříme. Na talíři porce králíka poléváme šťávou a podáváme s houskovým knedlíkem.