

Králík po lovecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Celer 1 ks
- Červené víno 1 dl
- Rajčata oloupaná z konzervy 500 g
- Černé olivy 15 ks
- Olivový olej 1 dl

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olivovém oleji mírně orestujeme cibuli, mrkev a celer (nadrobno), přidáme naporcovaného králíka a vše pořádně orestujeme.

Lehce podlijeme, přidáme červené víno a oloupaná rajčata.

Osolíme a vaříme asi 2 hodiny.

Nakonec přidáme černé olivy.