

Králík podle tchýně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Měkký salám 250 g
- Vejce 4 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Cibule 3 ks
- Hořčice plnotučná 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka omyjeme, osolíme, opeříme a potřeme hořčicí.

Na dno pekáčku dáme trochu oleje, na to položíme králíka, trochu podlijeme vodou a dusíme v troubě pod pokličkou. Když je králík skoro měkký, posypeme jej drobně nakrájenými cibulemi a dále dusíme.

Po mírném zesklivatění přidáme na králíka nastrouhaný měkký salám na jemno. A zase dusíme.

Mezitím připravíme na pánvičce míchaná vajíčka, které trochu osolíme. Snažíme se, aby nám zůstala polotekutá a ta nalejeme na králíka.

Všechno se to ještě nechá zhruba 15 min. dusit a pak už jen naložit na talíře s bramborovým knedlíkem a ochutnat.

