

Králík s nudlemi na marocký způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Rýžové nudle 400 g
- Loupané mandle 50 g
- Rozinky 50 g
- Cibule 4 ks
- Strouhaný zázvor 1 lžička
- Šafrán 1 špetka
- Placholistá petrželka 1 špetka
- Zeleninový vývar 1 l
- Máslo 50 g
- Olej 3 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maroko

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci rozehejte 1 lžici oleje a 20 g másla, ze všech stran dozlatova prudce orestujte naporcovaného, osoleného a opepřeného králíka. Na zbývajícím másle a oleji orestujte nasekanou cibuli, asi 5 minut (nesmí příliš zhnědnout). Potom přijdete králíka, oloupané mandle, rozinky, nastrouhaný zázvor, šafrán a polovinu nasekané petrželky. Duste při nižší teplotě doměkka, podle

potřeby podlévejte vývarem. Dochutěte solí, pepřem. Podávejte s nudlemi uvařenými podle návodu.