

Králík na bílém víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- králíčí řízek 6 ks
- cibule 1 ks
- bílé víno 1 sklenice
- bujon 2 kostka
- česnek 4 stroužek
- voda 2 sklenice
- sterilované žampiony 1 plechovka
- králíčí stehno 2 ks
- sůl 1 špetka
- rajče 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 4

Postup:

Králíčí řízky i stehna obalíme v mouce a osolíme. Cibuli a česnek oloupeme, rajče spaříme a oloupeme. Vše nakrájíme.

Králíčí maso dozlatova orestujeme na rozpáleném olivovém oleji. Když maso zezlátne, vyndáme ho a na stejný olej dáme nakrájenou cibuli a česnek. K tomu přidáme nakrájené oloupané rajče a

sterilované žampiony nakrájené na plátky. Ochutíme bujonem a vínem s vodou v poměru 1:1. Pak orestované maso vložíme zpátky a dusíme nejméně 30 minut.

Když je králíčí maso dostatečně podušené a měkké, můžeme do hrnce přidat i trochu malých nakládaných cibulek. Ale i bez nich je králík na bílém víně skvělým svátečním obědem.