

Králík na červeném víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 1 špetka
- rozmarýn 1 ks
- bobkový list 3 ks
- suché červené víno 1 hrnek
- cibule 1 ks
- olivy 100 g
- olivový olej 5 lžíce
- česnek 2 stroužek
- tymián 1 lžička
- králík 1 ks
- masový vývar 3 hrnek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Králíka pečlivě umyjeme a nakrájíme přibližně na 12 kousků. Na stranu dáme hlavu, jatýrka a ledvinky.

Na rozehřátý olivový olej dáme nadrobno posekanou cibulku s česnekem. Na pomalém ohni osmahneme a přidáme králíka, bobkový list a tymián nebo majoránku. Restujeme, dokud králík nebude zlatavý. Pak přilijeme červené víno a přidáme olivy. Kdo má rád, přidá nakrájené ledvinky a

játra. Necháme vypařit vínko a zalijeme masovým vývarem. Dusíme přibližně hodinu doměkka.

Králíka na červeném víně podáváme s rýží, pečeným bramborem nebo jinou přílohou dle chuti.