

Králík v omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 1.5 dl
- cibule 2 ks
- králík 1 ks
- bílé víno 5 dl
- **podle chuti**
- petrželka 1 ks
- mateřídouška 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- rozmarýn 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Králíka, včetně jater srdce a ledvin, nakrájíme na menší kousky, osolíme a na horkém oleji ze všech stran osmahneme.

Játra, srdce a ledvinky drobně nasekáme, nadrobno nakrájíme také cibuli a česnek. Vše přidáme k osmaženým kouskům králíka, opeříme a posypeme mateřídouškou a rozmarýnem.

Králíka promícháme, lehce osmahneme, zalijeme 2 dl vína a dusíme pod pokličkou. Občas podlijeme troškou vody.

Když je maso měkké, dolijeme zbylé víno a necháme ještě omáčku provařit.

Králíka v omáčce podáváme s bramborovými noky nebo s bramborovou kaší.