

Sedlácký králík s petrželí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- rozmarýn 1 ks
- paprika červená 1 ks
- sádlo nevyškvařené 20 g
- česnek 1 ks
- petrželka 1 svazek
- šalvěj 1 ks
- králík 1 ks
- olej 1 ks
- cibule 1 ks
- víno bílé 1 sklenice
- sardelka 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na oleji osmahneme kousky králíka ze všech stran dozlatova. Vyjmeme je, do pánve dáme sádlo na kostky, cibuli na kostičky, plátky česneku, rozmarýn, nakrájenou papriku, šalvěj a krátce osmahneme. Králíka vrátíme do pánve, podlijeme vínem, osolíme a pod pokličkou dusíme doměkka asi hodinu, podléváme vínem. Měkké maso vyjmeme, ve zbylé šťávě rozpustíme sardelku, přilijeme půl sklenky vody, přivedeme k varu, maso vrátíme a chvíli povaříme. Pak pánev odstraníme z ohně a

maso posypeme nasekanou petrželkou, nejlepší je s bílým chlebem.