

Nadívaný domácí králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina 80 g
- česnek 3 stroužek
- bílé víno 200 ml
- domácí králík 1 ks
- **nádivka**
- máslo 40 g
- petrželová nať 2 hrst
- jarní cibulka s natí 3 ks
- králičí nebo kuřecí játra 150 g
- rohlík 4 ks
- uzené maso 150 g
- uzený vývar 250 ml
- vejce 4 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka očistíme, zbavíme hlavy a ostatních částí, které můžeme použít na polévku. Slaninu nakrájíme na hranolky. Česnek oloupeme, rozdrtíme a promícháme se lžící oleje, pepřem a solí. Králíka prošpikujeme a břišní dutinu potřeme česnekovou směsí. Zabalíme do folie a necháme rozležet.

Připravíme si nádivku. Uzené maso uvaříme doměkka, vychladlé nakrájíme na malé kousky. Očištěná játra orestujeme na malém množství oleje a pokrájíme je nadrobno. Rohlíky nakrájíme na kostičky. Jarní cibulky i s natí usekáme najemno. Petrželovou nať omyjeme a také usekáme nadrobno. Máslo necháme rozpustit. Bílky vyšleháme do tuha.

Nakrájené rohlíky přelijeme studeným uzeným vývarem, vmícháme uzené maso, orestovaná játra, rozpuštěné máslo, cibulku, petrželku a žloutky. Vše podle chuti osolíme, opeříme a lehce vmícháme ušlehaný bílkový sníh.

Králíka vyjmeme z folie, dutinu břišní vyplníme nádivkou a uzavřeme pomocí jehel nebo párátek. Vložíme do pekáče, podlijeme zbytkem uzeného vývaru a vínem. Pečeme ve středně horké troubě za občasného podlévání vlastní šťávou dorůžova. Propečení nádivky zjistíme pomocí špejle.

Pečeného králíka naporcujeme a podáváme s bramborem, bramborovým knedlíkem a dušeným špenátem. Šťávu servírujeme zvlášť v omáčnicku.