

Nadívaná králičí stehna s hořčičnou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo, změkklé 50 g
- Hladkolistá petrželka, nasekaný 1 hrst
- Estragon, nasekaný 1 hrst
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Jemně nastrouhaná kůra z citronu 1 ks
- Králičí stehna 2 ks
- Pancetta 10 plátek
- Vařené brambory k podávání 1 kg
- Na hořčičnou omáčku: 1 ks
- Hustě zakysaná smetana 3 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Hrubozrnná hořčice 1 lžíce
- Citronová šťáva a sůl podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Máslo promíchejte s bylinkami, česnekem a citronovou kůrou a rozdělte ho na poloviny. Každou zabalte do potravinářské folie, aby bylo máslo zformované do válečku, a dejte ztuhnout do chladničky. Králičí stehna vykostěte - malým nožem kolem dokola odřízněte maso co nejtěsněji u stehenní kosti a kost vytrhněte ven. DO vzniklých otvorů vložte válečky másla. Každé stehno

omotejte 5 plátky pancetty. Takto připravená stehna vydrží v chladničce 24 hodin)

2. Troubu předehřejte na 220°C. Stehna dejte do pekáče a pečte je 30 - 45 minut. Vyndejte z trouby a po 5 minutách nakrájejte na plátky.

3. Smetanu smíchejte s oběma hořčicemi, zahřejte ji a nechte zhoustnou. Ochutťte citronovou šťávou, případně osolte. Plátky masa přelijte omáčkou a podávejte s vařenými bramborami.