

Králík na hořčici

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králíčí stehna a přední nohy 4 ks
- slanina 40 g
- sůl 1 hrst
- menší celer 1 ks
- větší cibule 1 ks
- sladká smetana 0.25 l
- hladká mouka 1 lžička
- kremžská hořčice 1 lžička
- cukr 1 lžička
- žloutek 1 ks
- citrónová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolíme, na slanině zpěníme cibuli a nastrouhaný celer. Přidáme maso a osmahneme. Podlijeme a dusíme. Přidáme smetanu smíchanou s moukou, hořčicí, cukrem a citrónovou šťávou. Všem povaříme do husté omáčky. Před podáváním zašleháme žloutek.

Poznámka:

Podáváme s těstovinami a mrkvovým salátem.