

Králík na švestkách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slanina 50 g
- Máslo 50 g
- Cibule 1 ks
- Králíčí maso 500 g
- Mrkev 1 ks
- Kousek celeru (velký jako mrkev) 1 ks
- po 3 kuličkách nového koření pepře a jalovce 6 ks
- Bobkové listy 3 ks
- Kůra z citronu 1.2 ks
- Švestková povidla 2 lžíce
- Strouhaný perník 4 lžíce
- Mléko 250 ml
- Smetana 250 ml
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Citronová šťáva 1 ks
- Odpeckované sušené švestky 10 ks
- Rozinky a mandle 1 hrst

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Slaninu pokrájíme a rozpálíme na másle. Přidáme k ní oloupanou a pokrájenou cibuli, necháme zesklovatět a ze všech stran na ni opečeme maso.
2. Maso přendáme do pekáčku s očištěnou a pokrájenou mrkví a celerem. Koření svážeme do balíčku z gázy a spolu s nastrouhanou citronovou kůrou přidáme k masu. Podlijeme vodou, přiklopíme a pečeme, dokud maso nezměkne. Poté je vyjmeme a udržujeme teplé.
3. Z výpeku odstraníme balíček s kořením, přidáme povidla, perník, zředíme mlékem, smetanou, rozmixujeme, osolíme, opepříme, ochutíme citronovou šťávou. Do omáčky vrátíme maso, přidáme švestky, rozinky a mandle. Povaříme.