

Králík na paprice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hřbet králíka 1 ks
- Malá cibule 1 ks
- Slanina 50 g
- Máslo 25 g
- Sladká paprika 1 lžička
- Smetana 12% 200 ml
- Hladká mouka 25 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso z králíka odfilujeme a hřbet nasekáme na jednotlivé porce. V cedníku je přelijeme vařící vodou.

2. Menší cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. V kastrolu ji zpěníme na naškrábané slanině a rozpuštěném másle.

Posypeme červenou sladkou paprikou, promícháme a odstavíme. Kdo má rád pikantní pokrmy, může přidat kromě sladké papriky také špetku pálivé. Na kvalitní paprice nešetříme, výrazně ovlivní výslednou chuť pokrmu.

3. Paprikový základ s cibulkou mimo plamen dobře rozmícháme a vložíme maso. Dáme zpět na oheň, osolíme a opepříme. Podle potřeby podlijeme trochou vařící vody. Pod pokličkou na mírném plameni dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme.

4. Měkké maso vyjmeme. Smetanu dobře rozšleháme s hladkou moukou, přilijeme ji do šťávy. promícháme a krátce společně povaříme. Jestliže se vytvořily hrudky procedíme.

5. Do omáčky vložíme maso a prohřejeme. Podáváme se špeclemi nebo noky. Vhodné jsou i krátké těstoviny, kolínka, vřeténka a podobně.