

Králík jako zvěřina

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme marinádu z octa, sklenky bílého vína, cibulky, jalovcových bobulek, koření a půlky citronu, pokrájeného na koláčky. Králíka vložíme do marinády a necháme ho v chladu ležet dva dny v přikryté nádobě. Pak do marinády přidáme máslo, sůl a tolik vody, kolik je na omáčku zapotřebí, povaříme to, procedíme a v získané omáčce králíka dobře podusíme. Aby byla omáčka silnější, zaleje se ještě dvěma sklenkami vína a zabarví se podle potřeby cukrem, upraženým do hněda.