# Králík po provensálsku

## Kategorie: Maso

## Autor: Monyszek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Vývar z masoxu 0.75 l
- Čerstvá majoránka 0.5 lžička
- Tymián 0.5 lžička
- Čerstvá bazalka 0.5 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Olej 1 lžíce
- Víno bílé 1 sklenice
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mouka hladká 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Bobkový list 1 ks
- Králík 1.5 kg
- Čerstvé žampiony 100 g
- Zelené olivy 100 g
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Šalotka 3 ks
- Česnek 5 stroužek

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Francie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1.Králíka očistěte a naporcujte. Snažte se ho také částečně vykostit.

2.Pak ho osolte, opepřete a poprašte hladkou moukou.

3.V pekáčku rozehřejte olej a osmahněte nadrobno nakrájenou cibuli a česnek.

4.Vložte porce králíka a v troubě je opečte po všech stranách.

5.Pak podlijte vývarem z masoxu, do něhož vmíchejte protlak, víno a koření.

6.Duste v troubě, až se šťáva z části vydusí.

7.Pak přidejte pokrájené žampiony, oloupané a omyté šalotky a propláchnuté olivy.

8.Duste ještě chvíli, až se žampiony osmahnou. Podle potřeby podlijte trochou horké vody.

9.Měkké maso vyjměte na mísu a dejte na teplo.

10.Šťávu s žampiony, olivami a šalotkami promíchejte, podle potřeby zřeďte a zjemněte kouskem másla.

11.Maso podávejte přelité šťávou, obložené plátky žampionů, olivami a šalotkami s přílohou dušené rýže.

12.Pozn. Ve Francii je králík ceněným masem. Připravuje se na mnoho způsobu, z nichž v jižních kuchyních nesmí chybět česnek a provensálské koření.