

Králík na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Králíčí zadek 800 g
- Libová slanina 120 g
- Bílé víno 100 ml
- Smetana 200 ml
- Kořenová zelenina 100 g
- Cibule 1 ks
- Rajský protlak 0.5 lžička
- Hořčice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mleté divoké koření 0.5 lžička
- Houskový knedlík 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Králíčí maso rozdělíme na dílky velké 50 - 70 g. Protáhneme jimi část proužků slaniny, obalených v mletém divokém koření. Potřeme směsí ze soli, hořčice, rajského protlaku a části vína. Necháme 6 - 8 hodin odležet. Poté na zbytku slaniny zlehka osmahneme nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu. Přidáme odleželé maso. Zastříkneme vínem a zvolna dusíme doměkka. Na závěr přilijeme smetanu. Maso vyjmeme. Omáčku se zeleninou nezahušťujeme, ale prolisujeme nebo rozmixujeme