

Pečený králík na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cuketa 4 ks
- víno bílé 1 sklenice
- králík 1 ks
- sůl 1 ks
- mrkev 4 ks
- olej olivový 1 ks
- máslo 1 ks
- med 4 lžíce
- ocet vinný 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V kastrolu rozpustíme máslo s medem a osmahneme na něm porce králíka. Podlijeme vínem a dusíme pod poklicí asi hodinu. Maso občas podlijeme vínem. Mrkev nakrájíme na špalíčky a povaříme v páře, cuketu nakrájíme na menší kousky a spolu s mrkví ji osmahneme na olivovém oleji, zakapeme octem, osolíme a dusíme asi 10 minut. Měkké maso upravíme na talíře, přidáme zeleninu se šťávou a podáváme.