



Králík na zelenině

Ingredience

králík - porce: **2 ks**
vývar (zeleninový nebo drůbeží): **600 ml**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
anglická slanina: **100 g**
máslo: **80 g**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **4 ks**
bobkový list: **3 ks**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Králíka očistíme a naporcujeme, prošpikujeme anglickou slaninou nakrájenou na úzké špalíčky, zbylou slaninu nakrájíme na kostky, cibuli a česnek nakrájíme najemno. Mrkev a petržel nakrájíme na kostičky. Králíka osolíme, opeříme a na másle zprudka orestujeme ze všech stran. Přidáme nakrájenou...

Králík na zelenině - recept

Králíka očistíme a naporcujeme, prošpikujeme anglickou slaninou nakrájenou na úzké špalíčky, zbylou slaninu nakrájíme na kostky, cibuli a česnek nakrájíme najemno. Mrkev a petržel nakrájíme na kostičky.

Králíka osolíme, opeříme a na másle zprudka orestujeme ze všech stran. Přidáme nakrájenou slaninu, cibuli, česnek, mrkev, petržel a společně chvíli restujeme. Následně přilijeme připravený vývar. Přidáme bobkové listy a vše společně dusíme při mírné teplotě asi **45 minut**. Nakonec ho necháme dopéct na **200 °C asi 15 minut** dozlatova.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí