Bretaňský králík

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

králík
3 velké cibule
3 velká nakyslá jablka
malá mrkev
stejný kousek celeru
50 asi 50 g másla a 50 g slaniny
kelímek sladké smetany a lžička hladké mouky
sůl
pepř

Postup

Naporcovaného králíka osolíme a opepříme, v pekáči rozpustíme máslo se slaninou a rozložíme díly králíka. Pokryjeme na kostky nakráneným neoloupaným jablkem, nahrubo nakrájenou cibulí a nadrobno nakrájenou mrkví a celerem a posypeme tymiánem - asi velkou špetku. Dostatečně podlité, dusíme v troubě přikryté, obracíme a poléváme výpekem, až je maso téměř měkké, zalijeme smetanou s rozmíchanou moukou a odkryté dopečeme.
S bramborem šťouchaným s pažitkou nebo porkem, nemá chybu. Takto upraveného králíka jsem jedla v Bretani - Francouzi k němu jedli jejich pečivo. Doplnila jsem českou verzi ze zbytku. Směs cibule a jablek rozmixuji a trochu rozředím mlékem s moukou a povařím. Se zbytky masa a houskovým knedlíkem je ještě jedno jídlo - všednodenní.