Králičí kapsa s knedlíčky a červeným zelí

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 stehenní králičí řízky
4 špalíčky uzené krkovičky
2 vejce
150 g hrubé krupice
2 vařené brambory
1 houska
zelená petrželka
1 hlávky červeného zelí
150 ml červeného vína
1 jablko
cukr sůl
kmín

Postup

Krkovici nakrájíme na kostky a položíme na naklepaný a osolený řízek. Zabalíme, sepneme a naskládáme do pekáčku. Okmínujeme a pečeme asi 25 minut na 220 C.
Knedlíčky připravíme takto: ze strouhaných vařených brambor, rozšlehaných vajec, housky, krupice, petrželky a soli vypracujeme těsto, ze kterého tvoříme válečky. Ty zavaříme 8 minut ve slané vodě. Podáváme s červeným zelím dušeným s jablky na víně.