Králík dušený 2

Kategorie: Králík

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 králík
1 lžička tymiánu
1 lžička šalvěje
1 lžička rozmarýnu
1 lžíce másla
2 menší cibulky
2 dl červeného vína
sůl
tuk nebo olej

Postup

Králíka naporcujeme, porce poklademe na kroužky nakrájenou cibulí a posypeme kořením. Pokropíme červeným vínem a necháme asi hodinu odležet. Pak králíka prudce opečeme na tuku nebo oleji, přidáme sůl, másla, marinádu a dusíme pod pokličkou. Při dušení obracíme a podléváme horkou vodou. Podáváme s bramborovou kaší a kompotem.