

Králík v leču

Kategorie: Králík

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 zadní stehna nebo hřebety králíka

cibule

sůl

pepř

již připravené lečo

masox

mouka

perželku na ozdobení

Postup

Králíka vykostíme a maso nakrájíme na drobné kousky. Cibuli osmažíme na oleji dorůžova, přidáme maso, osolíme, maličko opeříme a chvilku orestujeme. Podlijeme troškou vody a dusíme do poloměkka. Pak přidáme připravené lečo, kousek masoxu a dusíme dál. Když je maso měkké, zahustíme směs moukou rozmíchanou ve vodě a dotahneme. Podáváme s rýží a zdobíme petrželkou