

Králíčí guláš

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Praktická žena - 2001-02

Suroviny

600 g králíčího předku i s kostí

2 lžice sádla

50 g slaniny

3 cibule

mletá sladká a pálivá paprika

mletý pepř

sůl

2 lžice hladké mouky

masový vývar

2-3 stroužky česneku

cibule na ozdobení

Postup

maso nasekáme i s kostí na kostky. na sádle a slanině osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme maso, mletou papriku, opeříme, osolíme, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zalijeme vývarem, přidáme prolisovaný česnek a krátce povaříme. Porce ozdobíme kolečky cibule. podáváme s knedlíky, těstovinami nebo jen s chlebem.

Poznámka

KR-848. Králík.