Králík načerno s arabskou rýží

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Králík načerno
1 králík
3 velké cibule
10 dkg másla
5 dkg slaniny nakrájené na plátky
1 lžíci cukru
2 lžíce hladké mouky
10 dkg pikantní zavařeniny (třešňová, rybízová)
šťávu z jednoho citronu
koření:
tymián, nové koření, bobkový list, sůl
Arabská rýže
35 dkg rýže
10 dkg vlasových nudlí (nevařených)
1 lžíce másla
trochu soli

Postup

Králík načerno
V remosce (není podmínkou, může se dusit i na plotně v kastrolu) osmahneme na slanině pokrájenou cibuli na malé kostičky, přidáme všechno koření, potom porce králíka, podlijeme vodou a dusíme.
V kastrůlku rozehřejeme máslo, přidáme lžíci cukru a chviličku orestujeme, pak přidáme hladkou mouku a uděláme jíšku. Když maso změkne, přidáme k němu připravenou jíšku, zavařeninu a citrónovou šťávu a dobře provaříme. Omáčka musí mít tmavší barvu a pikantní chuť.
Arabská rýže
V kastrolu necháme rozpustit máslo, vložíme nevařené vlasové nudle a za stálého míchání je pražíme do světle hnědé barvy. Jsou-li tmavší, hořknou. Poté přidáme vypranou rýži (v teplé i studené vodě), sůl, promícháme a zalijeme vodou tak, aby dosahovala 1 až 1 a půl centimetru nad rýži. Přiklopíme poklicí a dusíme od boru varu cca 8-10 minut, poté vypneme tepelný zdroj a rýži necháme pod poklicí ještě cca 10 minut dojít.