

Králík pečený na hořčici

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 králíčí stehna
4 polévkové lžíce ostré dijonské hořčice
250 g žampionů
1 polévkové lžíce olivového oleje
300 ml bílého suchého vína
100 ml sladké smetany
sůl
pepř
tymián
1 lžíce másla
1 balíček širokých nudlí farfale

Postup

Hořčici smícháme s olivovým olejem, solí, pepřem, tymiánem a vše vetřeme do králíčích stehen. Po krátkém pečení zalijeme vínem a průběžně poléváme výpekem.

Mezitím na pánvi podusíme na másle na plátky nakrájené a žampiony.

Po upečení vyjmeme králíka a dáme ho stranou do tepla.

Do pekáčku s výpekem přidáme smetanu, podušené žampiony, lžíci dijonské hořčice, vše promícháme, přisolíme a velmi krátce povaříme. Upečeného králíka na talíři polijeme omáčkou z výpeku, smetany a žampionů a podáváme s širokými nudlemi.