

Králičí rolka s omáčkou z portského

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 ks králičích stehen 8 plátků anglické slaniny 2 lž hořčice 5 lž portského vína olivový olej sůl nasekaná petrželka 500 g rýže 150 g šunky 1 konzerva zeleného hrášku

Postup

Králičí stehna vykostíme. Maso osolíme, proložíme plátky slaniny, srolujeme a spícháme párátkem. Rolky opékáme na rozpáleném oleji. Když jsou měkké, tak je vyndáme a dáme dopéct do trouby. Do výpeku přidáme hořčici, vlijeme portské víno a povaříme. Nakonec vmícháme nasekanou petrželku a touto omáčkou přelijeme rolky v pekáčku a dáme ještě na 20 min do trouby. Podáváme se šunkovou rýží s hráškem.