

Králík v červeném zelí

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Larea

Suroviny

Potřebujeme:

1 králičí zadek

2 cibule

20 g slaniny

0,5 hlávky červeného zelí

0,5 lžičky kmínu

špetku majoránky

kyselé jablko

30 g polohrubé mouky

ocet

sůl

Postup

Postup :

Králíka rozdělíme na porce, sádlo vyjmeme, nakrájíme na kostičky a vyškvaříme. Přidáme slaninu nakrájenou na kostičky a osmažíme na sádle. Přidáme drobně nakrájenou cibuli a osmažíme dozlatova. Přidáme maso, osmažíme, podlijeme vývarem a dusíme 25 minut. Přidáme na nudličky nakrájené zelí, hrubě nastrohané jablko, přidáme kmín, ocet a sůl. Dusíme pod poklicí doměkka. Maso vyjmeme, zelí zaprášíme moukou a povaříme. Dochutíme solí a octem a králíka vrátíme k zelí a prohřejeme.