Králíček z Beskyd

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek
olej
sůl
3 ks cibule
2 lžíce mouka hladká
pepř mletý
200 g maso uzené
1 kg maso králičí
bobkový list

Postup

Naporcovaného králíka potřeme rozetřeným česnekem a necháme přes noc odležet. Uzené maso nakrájíme na kostičky a opečeme ho na tuku v kastrolu, potom přidáme nakrájenou cibulku a zpěníme. Do kastrolu dáme porce masa, okořeníme, osolíme a osmahneme ze všech stran. Podlijeme vodou a pod pokličkou dusíme. Když je maso měkké, vyjmeme ho a udržujeme v teple, šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, opražíme, zalijeme vodou, rozšleháme a povaříme. Maso na talíři poléváme šťávou a podáváme s bramborem nebo knedlíky a zelím.