

Králík na olivách

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 kg králíka - stehna a hřbetní část

200 ml rajčatové passaty

250 ml bílého vína

2 lž. černých oliv s pečkou

česnek

50 ml vinného octa

olivový olej

sůl

šalvěj

rozmarýn

400 g brambor

olej

Postup

Králíka naporcujeme, porce osolíme a necháme odležet. V kastrólu rozpálíme olej, přidáme nasekaný česnek a bylinky. Pak vložíme porce králíka a podlijeme je vínem. Necháme dusit až do změknutí. Nakonec vmícháme rajčatovou passatu, přidáme olivy a necháme asi 15 min povařit.

Podáváme s opečenými bramborami.