

Čtvrťka králíka s bramborovou kaší

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 králičí zadní čtvrtky
100 g másla
200 g kořenové zeleniny krájené nadrobno
1 malá cibule nakrájená na kostičky
100 g slaniny
2 dl bílého vína
2 stroužky česneku
vývar z králičích zbytků
sůl
pepř
bobkový list
rozmarýn
Na bramborovou kaši:
600 g oloupaných brambor
100 g másla
2 lžíce smetany
1 svazek pažitky
1 lžička hrubě drceného černého pepře

Postup

1. Králíka rozdělíme na zadní kýty a hřbet. Hřbet podélně rozdělíme na 2 pečeně. Dobře očistíme a zbavíme blan. 2. Králičí kýty prošpikujeme, osolíme a opeříme. 3. Opečeme na másle ze všech stran dozlatova, vyjmeme a necháme v kastrole orestovat zeleninu dorůžova. 4. Zalijeme vínem, necháme odpařit a zalijeme vývarem. Vložíme králičí kýty a dusíme na mírném ohni až jsou kýty zcela měkké asi 1,5 hodiny. Králík musí být stále potopen. 5. Když je králík měkký necháme zchladnout v tekutině, tak aby se tuk usadil na povrchu. 6. Tuk sebereme a šťávu svaříme na množství potřebné na 4 porce. 7. Kýty zbavíme kostí a vrátíme do šťávy
Bramborová kaše 1. brambory uvaříme v osolené vodě doměkka, přecedíme a prolisujeme 2. prolisované brambory vrátíme do hrnce a necháme na mírném ohni trochu doschnout 3. potom přidáme máslo, smetanu a těsně před podáváním pepř a sekanou pažitku, kterou nešetříme Podávání: 1. Kýty opatrně prohřejeme. 2. Zatímco se kýty hřejí králičí hřbety rychle opečeme, aby byly uvnitř růžové. Každý hřbet rozkrojíme na 3 kusy 3. Na teplé talíře dáme 3 lžíce kaše a na každou z nich plátek kandovaného česneku a řez králičího hřbetu 4. Přidáme kýty (1 na porci) a podáváme