

Italský králík "coniglio al Vino e Rosmarino"

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 králík, asi 1,8-2 kg
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 střední pórek, asi (350g), nakrájený na plátky
- 2 stonky řapíkatého celeru, posekaného
- 3 stroužky česneku, utřeného
- 0,25 hrnku (35g) mouky
- 2,5 hrnku (625ml) kuřecího vývaru
- 0,5 hrnku (125ml) suchého, bílého vína
- 1 lžíce čerstvého rozmarýnu, nebo 0,25 lžíce usušeného
- 200 g hub, nejlépe lesních, nebo žampionů
- 2 střední (240g) cukety, na plátky nakrájené
- 1 lžíce čerstvé zelené petrželky

Postup

Očistit králíka a nakrájet ho na porce (8-10). Rozehřát olej na pánvi a osmažit králíka po částech na všech stranách do hněda. Vyjmout a osušit na papírovém ubrousku. Do stejné pánve přidat celer, pórek, česnek a smažit za stálého míchání, až je pórek měkký.

Přidat mouku a míchat, až je směs suchá. Sundat z ohně a postupně přilévat vývar a víno. Vrátit na oheň, míchat, až směs vaří a zhoustne. Vrátit králíka do pánve, přidat rozmarýn, přikrýt a dusit po 1,5hodiny., nebo až je králík měkký.

Přidat zeleninu a přikrýté dusit dalších 20min., až je zelenina měkká. Přidat petrželku.

Podávat horké, ozdobené snítkou rozmarýnu, nebo petrželky.

P.S.: Recept se může připravit den nebo dva dopředu a může se také zmrazit.

Doporučená příloha:

Široké nudle a miska černých oliv.