

Lisabonský králík

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

Suroviny

králík

slanina

kyselá smetana

sůl

mouka

Marináda:

2 sklenky vína

1 sklenka vinného octa

nakrájené cibule

pepř

jalovec

bobkový list

Postup

Suroviny na marinádu necháme přejít varem. Ve vychlazené marinádě necháme králíka dva dny. Pak jej osušíme, protáhneme slaninou, osolíme a pečeme na rozpuštěné slanině. Při pečení podléváme marinádou. Šťávu zahustíme moukou a povařenou ji scedíme na hotového králíka. Do omáčky přidáme kyselou smetanu.

Poznámka

Recept z Portugalska

