

Králík podle františky

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 cibule, 2-3 stroužky česneku, 0,5 lžičky

1 mladý králík, 2 vejce, trochu polohrubé

☐ Marináda::

☐ mouky, strouhanka, olej.

0,5 lžičky ☐ pepře, špetka tlučeného hřebíčku

☐ skořice, 0,5 lžičky kari, 1 lžíce octa, sůl.

Postup

Všechny přísady na marinádu promícháme a utvoříme pastu, kterou potřeme porce králíka a necháme je několik hodin odležet.

☐ Potom porce poprášíme moukou, obalíme ve vejci a

☐ strouhance.

☐ Pozvolna smažíme na větší vrstvě oleje.