# Dušený králík na bylinkách

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 králíka o váze asi 1,6 kg 0
125 bílého vína 3 lžíce bylinkového octa 0,5 lžičky muškátového květu 0
5 lžičky mletého hřebíčku 0,5 lžičky koriandru 1 lžičku sušeného kopru 0
5 l podmáslí 750 g růžičkové kapusty sůl 250 g cibule 3 lžíce přepuštěného másla pepř 1 lžičku sušeného tymiánu 0,5 l vývaru z kostky 2 kyselejší jablka 0
5 sklenice brusinek

## Postup

1) Králíka rozdělíme na kousky, opláchneme a osušíme. Svaříme víno, ocet, muškát, hřebíček, koriandr a kopr. Necháme vychladnout a vmícháme podmáslí. Králíka dáme do mísy, zalijeme směsí a necháme 24 hodin marinovat. Během této doby maso několikrát obrátíme. 2) Kapustu očistíme, opereme a v osolené vodě asi 5 minut povaříme. Necháme okapat. Maso vyndáme z marinády a také dáme okapat. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kousky. V hrnci rozehřejeme máslo a kousky králíka na něm opečeme. Okořeníme solí, pepřem a tymiánem. Přidáme cibuli, krátce osmahneme a zalijeme vývarem. Přikryjeme poklicí a v předehřáté troubě (200 °C) maso zhruba 1 hodinu dusíme. 3) Jablka rozčtvrtíme, odstraníme jádřince a nakrájíme na kousky. V polovině dušení přidáme k masu kapustičky a jablka a dodusíme společně. Brusinky necháme okapat a šťávu zachytíme do misky. 4) Hotového králíka dochutíme solí, pepřem a brusinkovou šťávou. Podáváme posypané brusinkami.