

Dušený králík na ovoci

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g malé cibule

vykuchaný králík 1 sklenice kompotovaných švestek

3 jablka - sůl

2 pepř

1 bobkový listopad 0,25 l bílého vína 0,25 l čistého vývaru

nahrubo mletý pepř na posypání

Postup

1) Nejprve oloupeme cibuli. 2) Králíka umyjeme, osušíme a rozdělíme na osm porcí. Pak jej potřeme solí a pepřem. 3) Na pánvi rozpálíme olej. Na něm asi po dobu 5 minut opečeme maso ze všech stran. Přidáme cibuli, bobkový list, víno, vývar a po dobu jedné hodiny necháme dusit v předeřáté troubě (200 °C). 4) Opraná a osušená jablka rozčtvrtíme a odstraníme z nich jádřince. Potom je ještě rozkrájíme na menší kousky. Švestky vyndáme z plechovky a necháme okapat. Rovněž je pokrájíme na menší kousky. 5) Asi 10 minut před ukončením dušení přidáme švestky spolu s jablky k masu. Posypeme nahrubo mletým pepřem, osolíme a podáváme s vařenými brambory.