

# Pivní zajíc (králík)

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

## Suroviny

1 zajíc nebo králík  
1 klž bylinkové hořčice  
100 g uzená slanina  
30 g Máslo  
250 ml pivo  
250 ml vývar  
3 str.česneku  
1 větší cibule  
2 ks jalovec  
1 bobkový list  
Rosmarin  
Sůl,pepř  
1 LŽ hldké mouky Mehl  
2 LŽ STUDENÉ VODY  
3 LŽ ZAKYSANÉ SMETANY NEBO CREME FINE  
2 EL BRANDY  
Thymian



## Postup

POSTUP:

Naporcujeme zajíce, umyjeme, osušíme a potřemem hořčicí. Slaninu nakrájíme na kostičky rozpustíme je a po přidání másla opečeme maso do hněda, přidáme nakrjenou cibulku a česnek, krátce spolu podusíme a postupně přidáváme pivo a vývar a necháme 40 min dusit. Pak přidáme všechno koření a posolíme a necháme ještě 20 min. dusit - vyrestujeme do výpeku, zaprášíme hl. moukou podlijeme vodou a asi 8 min šťávu provaříme, přecedíme a nakonec přidáme smetanu a brandy.

Jako příloha se hodí: dušené červené zelí nebo růžičková kapusta, nebo kapusta na špeku anebo dále vačená hruška s brusinkami, a vařené brambory,