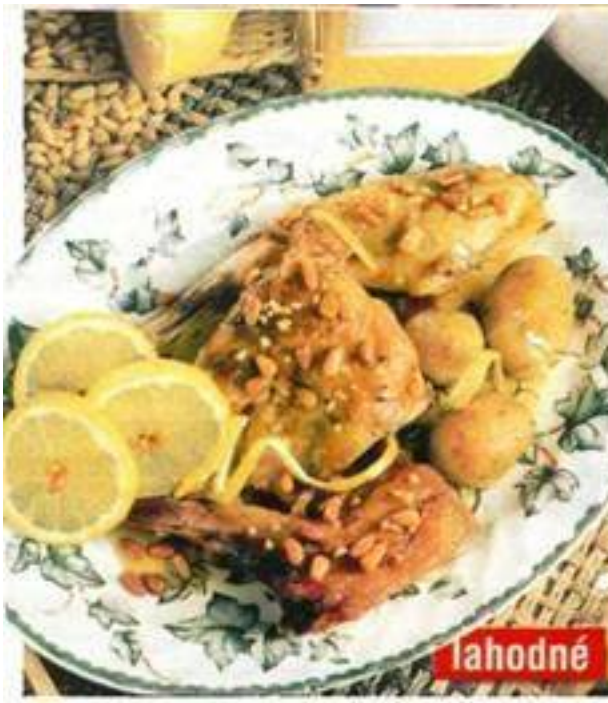
Citrónový králík ze Sicílie



Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuchyňsky upravený
králík
sůl, pepř
2 stroužky česneku
4 lžíce olivového oleje
2 lžíce piniových
200 oříšků
1 vína
citron, šťáva
2 citronů - ze
1 lžička oregana
125 ml masového
vývaru (z kostky)
400 g malých brambor

Postup

1. Králíka omyjeme, osušíme, rozporcujeme, oso-líme a opepříme. Česnek jemně posekáme a smí-cháme s 2 lžícemi oleje a piniových oříšků. Porce králíka prudce opečeme na 2 lžících oleje, přidá-me piniové oříšky a česnek a krátce opékáme i dál. Přilijeme víno a povaříme 5 min.

2. Citron rozpůlíme. Kůru z jedné poloviny oloupeme v tenkých spirálkách, část jich od-ložíme, zbytek pokrájíme. Pokrájenou kůru smícháme s citronovou šťávou a oreganem a přidáme k masu. Přilijeme vývar a dusíme přikryté poklicí 45 min.

3. Brambory okartáčujeme a vaříme asi 25 min.

v osolené vodě. Zbylou půlku citronu nakrájíme na plátky a podáváme k masu s bramborami.