

Králičí stehna na česneku

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
1 lžíci hladké mouky
6 stroužků česneku
2 lžíce oleje
2 cibule
100 g sádla
4 králičí stehna



Postup

I. Maso očistíme, odblaníme a omyjeme. Oloupeme česnek, 4 stroužky rozetřeme se solí a

zbytek prolisujeme. Králičí stehna potřeme rozetřeným česnekem a na

oleji ze všech stran opečeme. Cibule oloupeme, jednu nakrájíme na kolečka, přidáme k masu a necháme ji zpěnit. Pak přilijeme 100 ml vody a stehna dusíme pod pokličkou zhruba 15 minut

2. Dno pekáče vymažeme sádlem a maso s cibulí do něj přendáme. Zbylou cibuli nakrájíme a rovnoměrně ji rozdělíme okolo králíka. Podlijeme šťávou z dušení smíchanou s trochou vody a při mírné teplotě pečeme doměkka. Během pečení přeléváme šťávou a podle potřeby podléváme vodou.

3. Když jsou králičí stehna měkká, vyjmeme je z pekáče a udržujeme teplé. Šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, krátce orestujeme, zalijeme trochou vody, přidáme prolisovaný česnek a dobře rozmícháme. Podle chuti přisolíme a ještě krátce povaříme. Potom maso vložíme zpět do pekáče a necháme prohřát. Králičí stehna na česneku chutnají s bramborovými knedlíky a dušeným zelím.