

Králík na citrónech

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

7 větší králík

3 citrony

4 lžice oleje

7 kostka masoxu

mletý zázvor

šafrán

sůl

pepř

Postup

Očištěného králíka rozdělíme na jednotlivé porce, které osolíme a okořeníme pepřem a zázvorem. Takto upravené maso vložíme do misky, zalijeme je šťávou ze dvou citronů a tří lžic oleje. V marinádě králíka ponecháme alespoň dvě hodiny. Čas od času maso obrátíme. Nakřehlé maso necháme okapat a na rozehřátém oleji je ze všech stran opečeme. Jakmile začne hnědnout, poprášíme je špetkou šafránu, zalijeme je marinádou, zesílíme plamen a přilijeme šálek horkého hořčičného vývaru z kostky. Po chvíli plamen zmírníme a maso na mírném ohni přiklopené pokličkou doměkka dusíme. Pět minut předtím, než maso odstavíme z ohně, přidáme k němu zbylý, na jemné plátky nakrájený oloupaný citrón. Porce králíka upravíme na předehřátou mísu a zalijeme šťávou. Podáváme s vařenými bramborami, které jsme uvařili vcelku a jimiž na míse králíka obložíme.