

Králík ve vinné omáčce

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 králík(1,8 kg) 2 lžice hladké mouky
4 lžice olivového oleje
sůl
mletý pepř
200 g šalotky
2 stroužky česneku
svazek tymiánu
500 g rajčat
2 pomeranče
celý pepř
2 bobkové listy
250 ml červeného vína
400 ml masového vývaru
4 lžice vinného octa
500 g brambor
olej
černé olivy.

Postup

2. a vyjmeme. Šalotku rozpůlíme a na tomtéž oleji orestujeme. Česnek a tymián nasekáme. Rajčata a pomeranče nakrájíme na špalíčky a přidáme k cibuli. Dochutíme celým pepřem a bobkovým listem. Zředíme vínem, vývarem a octem. Do omáčky vložíme králíka a pod pokličkou dusíme v troubě při vyšší teplotě zhruba 45 minut. Brambory oloupeme, na-krájíme na plátky a opečeme na rozehřátém oleji. Maso upravíme na talíře s bramborami a ozdobíme olivami.

1. Králíka rozdělíme na 6-8 části, obalíme v mouce a na rozehřátém oleji asi 10 minut porce ze všech stran opékáme. Osolíme, opepříme.

