

Králičí karbanátky

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 ks králičích předních běhů

1 mrkev

1 petržel

1 cibule

sůl

celý pepř

vařené králičí maso

300 g vepřové krkovice

50 g strouhanky

50 ml smetany

100 g hladké mouky

2 vejce

150 g strouhanky

sůl

Postup

Králičí běhy vaříme spolu se zeleninou a kořením asi 2 hodiny. Z vývaru můžeme připravit chutnou polévku.

Králičí maso obereme a umeleme spolu s vepřovou krkovicí, řádně promícháme nebo ještě jednou umeleme.

Smícháme se smetanou, kořením, dle potřeby dohustíme strouhankou. Tvarujeme karbanátky, které obalujeme v trojobalu a smažíme v oleji.