Pikantní králičí směs

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 dkg králičího masa (kýta, hřbet)
20 dkg žampionů
1 větší cibule
1 pórek
2 mrkve
4 stroužky česneku
4 dkg másla
4 dkg oleje
1 dl kečupu
hladká mouka
pepř
sůl

Postup

Vykostěné králičí maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme a promneme česnekem. Necháme odležet. Drobně nakrájenou cibuli osmahneme na oleji do růžova, přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, pórek a na plátky nakrájené žampiony. Vše promícháme a dobře podusíme. Před dokončení šťávu zaprášíme moukou, zasmahneme, přidáme kečup a dodusíme. Nakonec můžeme přidat trochu červeného vína.