Králičí karbanátky

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

3 stroužky - česnek
sůl
olej na smažení
Na obalení:
strouhanka
Těstíčko:
2 ks vejce
1 ks cibule
2 ks rohlík
bílé víno
citronová kůra
mletý bílý pepř
3 lžíce hrubá mouka
250 g uzený bůček
mletý zázvor
2 hrstě - sušené houby
1 ks králičí předek
1 ks králičí játra
1 ks králičí srdce
1 ks králičí plíce

Postup

Králičí předek, plíce, srdíčko a uzený bůček uvaříme doměkka. Sušené houby přelijeme vroucí vodou a uvaříme je doměkka. Měkké houby nasekáme najemno. Česnek oloupeme, prolisujeme a utřeme. Rohlíky nakrájíme na kostky a namočíme je do vína.
Měkké uvařené maso umeleme spolu se syrovými játry, vymačkanými rohlíky a uvařenými sušenými houbami. Přidáme česnek, koření, citronovou kůru, vejce, sůl a zahustíme hrubou moukou tak, aby se daly tvořit karbanátky.
Z hmoty tvarujeme placičky, které obalíme ve strouhance a smažíme z obou stran v rozpáleném oleji.
Králičí karbanátky podáváme s brambory a zeleninovým salátem.
Poznámka:
Staročeský recept na pokrm z králičího masa
Hlavní chod

Poznámka

Staročeský recept na pokrm z králičího masa