Dušený králík

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Časopis Vlasta 1983

Suroviny

1 kg králičí kýty nebo hřbetu
2 bobkové listy
mletý kmín
sůl
mletý černý pepř
muškátový oříšek
citronová šťáva
100 g másla
citronová kůra
200 ml světlého piva

Postup

Omyté a odblaněné maso naporcujeme a vložíme do pekáče na rozpuštěné máslo. Osolíme, přidáme bobkový list, kmín, nastrouhaný muškátový oříšek, nastrouhanou citronovou kůru a zvolna pečeme. Když je maso poloměkké, podlejeme ho pivem, přikryjeme pokličkou a dusíme doměkka. Nakonec dochutíme citronovou šťávou.