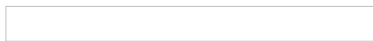


Dušený zajíc na houbách



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

858 kalorií , **0 g** cukrů , **26 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusený-zajíc-na-houbach>

Příprava

Zajaca rozporcujeme, prešpikujeme prúžkami údenej slaniny, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a opražíme v rozohriatej masti zo všetkých strán. Potom pridáme cibuľu posekanú na drobno a očistené huby pokrúvané na plátky, všetko spolu opražíme, posypeme mletou červenou paprikou a potlčenou rascou, podlejeme mäsovým vývarom a prikryté udusíme do mäčka. Nakoniec šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho a povaríme. Podávame s očistenými mladými cibuľkami pokrúvanými nadrobno.

▣ Tip k receptu

Ako prílohu podávame maslové halušky.

Ingrediencie

- 1 divoký králik cca 1200g
- 100 g uzené slaniny
- 200 g čerstvých hřibů
- 1 větší cibule
- 50 g sádla
- 30 g hladké mouky
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- troška mletého pepře
- troška drceného kmínu
- sůl podle potřeby
- 250 ml masového vývaru
- 20 mladých cibulek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod