

# Italský králík po myslivecku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

86 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/italsky-kralik-po-myslivecku>

## Příprava

Omyté porce králíka osolíme, opeříme a lehce obalíme v mouce. Rozehřejeme olej a králíka ze všech stran orestujeme. Pak do pánve přihodíme bylinky a zalijeme vínem. Rajčatový protlak zředíme asi 1,5 dl vody a také přilijeme do pánve. Oloupané stroužky česneku trochu zmáčkne nožem a také přidáme. Nakonec ještě přisypeme olivy. Pánev přiklopíme poklicí a na mírném ohni dusíme asi 45 minut doměkka. Občas zkontrolujeme a je-li třeba, podlijeme trochou vína nebo vody. Ke konci dušení by mělo zbyť trochu zahoustlé omáčky. Omáčku podle chuti dosolíme, vypneme a můžeme podávat. Podáváme s italskou focacciou nebo čerstvou bagetkou a sklenkou bílého vína, nejlépe taky italského :o)

## Ingredience

- stehna a hřbet z králíka
- sůl a pepř podle chuti
- trochu hladké mouky
- olivový olej
- 2 stroužky česneku
- několik listů šalvěje
- snítka rozmarýnu
- 120 ml bílého vína
- hrst černých oliv
- 100 lžíce rajčatového protlaku

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

