

# Králík na rajčatech a olivách



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 4

**1547** kalorií , **15 g** cukrů , **80 g** tuků , **166 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kralik-na-rajcatech-a-olivach>

## Příprava

Nejprve si oloupeme rajčata - spaříme je horkou vodou a sloupeme z nich kůži. Nakrájíme na kostičky. Všechn olivový olej nalijeme do hrnce, králičí maso osolíme a opepříme a osmažíme ho ze všech stran. Poté ho vyjmeme. Cibuli, mrkev, česnek a celer očistíme a nakrájíme najemno. Dáme ho do hrnce, ve kterém se smažil králík a restujeme 5 minut. Poté vrátíme maso, přidáme olivy a víno a necháme odpařit. Přidáme rajčata a rozmarýn a vaříme 30 minut doměkka. Pokud je potřeba podléváme vodou.

### Tip k receptu

Podáváme s pečenou polentou nebo bramborami na jakýkoli způsob (kaše, šťouchané, obyčejné vařené).

## Ingredience

- 800 g králičího masa
- 100 ml olivového oleje
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 1 ks cibule
- 2 ks mrkve
- 3 ks řapíkatého celeru
- 1 stroužek česneku
- 80 g oliv
- 200 ml bílého vína
- 500 g rajčat
- 1 svazek rozmarýnu

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Pro alergiky, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod

