

Králík na smetaně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

1510 kalorií , **1 g** cukrů , **11 g** tuků , **236 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-na-smetane>

Příprava

Králíka spaříme ve vařící vodě, necháme okapat, naporcujeme, posypeme kmínem a na prudko osmažíme na sádle. Petržel, mrkev, cibule nakrájíme na plátky a dozlatova osmažíme na másle. Přidáme hořčici, cukr a necháme chvíli zkaramelizovat. Přidáme ocet, bobkový list, pepř, sůl dle chutě a kusy osmaženého králíka. Přikryjeme pokličkou a dusíme do měkka. Poté maso vyjmeme, přidáme smetanu a omáčku zahustíme mlékem, ve kterém jsme důkladně rozmíchali mouku. Necháme projít varem a omáčku procedíme přes cedník. Nakonec omáčku dochutíme dle vlastního uvážení.

Ingredience

- 1 kg králíka
- 2 lžíce sádla
- 50 g mrkve
- 5 kuliček pepře
- 250 ml mléka
- 50 g petržele
- 2 bobkové listy
- 2 cibule
- 4 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce octu
- 1 lžíce polotučné hořčice
- sůl
- 2 lžičky cukru krystalu
- 100 g másla
- 2 lžičky kmínu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

