

# Zajíc na smetaně a víně

Obtížnost: □□□□□

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

1805 kalorií , 0 g cukrů , 51 g tuků , 306 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zajic-na-smetane-a-vine>

## Příprava

Zadnou část odležaného a očištěného zajaca přešpikujeme proužkami údenej slaniny, na oleji opražíme pokrájanú a očištěnú koreňovú zeleninu a cibuľu. Pridáme zajaca, soľ, mleté korenie a bobkový list. Za podlievania vodou upečieme v rúre. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zalejeme smotanou, v ktorej sme rozhabarkovali múku, víno a citrónovú šťavu. Podávame s haluškami alebo s knedľou.

### Tip k receptu

Zajac by mal byť mladý. Ak je starší musíme ho piecť dlhšie.

## Ingredience

- 1200 g stehen a hřbetu z králíka
- 150 g uzené slaniny
- 50 ml olivového oleje
- 100 g kořenové zeleniny
- 1 cibule
- 200 ml zakysané smetany
- 30 g hladké mouky
- troška pepře
- 1 bobkový list
- troška tymiánu
- 100 ml bílého vína
- 1 lžíce citronové šťávy
- sůl podle potřeby

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Klasika, Labužník, Hlavní chod