Králičí pomazánka

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: **10**

1230 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/kralici-pomazanka

Příprava

Maso omyjeme a vložíme do hrnce spolu s očištěnými stroužky česneku a načištěnou cibulí. Okořeníme pepřem, solí a novým kořením a zalijeme vodou. Vaříme cca hodinu, než maso změkne. Poté v maso, cibuli a česnek vložíme do zapékací mísy. Přidáme sádlo a posypeme maso majoránkou. Nakonec přilijeme ještě trochou vody, která nám zbyla po vaření masa. Vše pečeme ve středně rozehřáté troubě cca 1 hodinu. Po dopečení maso vyjmeme, vykostíme a spolu s cibulí a česnekem vložíme do mixéru a rozmixujeme tak, aby se směs dala krásně rozetřít na chleba. Vše vložíme zpět do zapékací mísy a smícháme se šťávou a sádlem, co zbyly po výpečení kýty. Celou pomazánku necháme vychladnout a poté ji dáme do lednice, aby krásně ztuhla.

Tip k receptu

Raději vyjměte před rozmícháním nebo po něm kuličky nového koření a pepře, aby na chlebu nikomu nevadily a nemusely se odstraňovat během konzumace. Po namazání na cleba doporučujeme ještě dosolit a dopepřit a zapít sklenkou dobře vychlazeného piva.

Ingredience

- 2 králičí kýty
- 3 cibule
- 5 stroužků česneku
- 150 g sádla
- 6 kuliček nového koření
- 6 kuliček celého pepře
- 1-2 lžičky soli
- 1 lžíce sušené majoránky

Kategorie

Velikonoce, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Pomazánka