

Králík na paprice



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 4

213 kalorií , **1 g** cukrů , **2 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: katka16031

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

Příprava

Králíka odbláníme a naporcujeme. Na trošce oleje rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, nastrohanou kořenovou zeleninu a koření. Vše restujeme asi 10 minut. Poté přidáme naporcovaného králíka, zasypeme sladkou paprikou a zprudka ze všech stran opečeme. Zalijeme horkou vodou, přidáme utřený česnek a dusíme do měkka. Měkké maso vyjmeme, obereme. Šťávu zahustíme šlehačkou smíchanou s hladkou moukou a 10 minut povaříme. Nakonec omáčku přecedíme a případně dochutíme.

Ingredience

- 1 králík
- sůl
- 100 g slaniny
- olej
- 1 velká cibule
- mrkev
- petržel
- celer
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 5 kuliček černého pepře
- 3-4 lžičky papriky
- stroužek česneku
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 3-4 lžíce hladké mouky

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Zkušený kuchař, Hlavní chod