Králík na tymiánu

Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **4**

863 kalorií , **15 g** cukrů , **46 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: https://srecepty.cz/kralik-na-tymianu

Příprava

Králíka omyjeme , osušíme a rozdělíme na porce. Tymián opláchneme a jednotlivé lístečky otrháme. Smícháme víno s podmáslím, vmícháme lístky tymiánu, osolíme a pepříme. Naporcovaného králíka naskládáme do mísy, zalijeme marinádou, zakryjeme fólií a necháme odležet(nejlépe přes noc). Králíka vyjmeme z marinády, porce osušíme a opečeme dozlatova na oleji. Výpek zalijeme trochou vody a provaříme ho. Přilijeme smetanu, pomazánkové máslo a vmícháme 150ml marinády. Krátce necháme přejít varem a nalijeme do pekáčku, přidáme maso, přiklopíme a pečeme při 180°C asi 45minut a dalších 15minut dopékáme bez poklice. Jako příloha jsou vhodné bramborové pusinky.

Ingredience

- 1 menší králík
- 500 ml podmáslí
- 150 ml červeného vína
- 100 ml smetany (12%)
- 100 g pomazánkového másla
- 3 lžíce oleje
- 1 svazek tymiánu
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod