

Králík na víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1491 kalorií , **7 g** cukrů , **114 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Maja

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

Příprava

Očištěného králíka omyjeme a rozkrájíme na větší kousky. Maso protáhneme částí slaniny, potom rozežřejeme máslo a kousky králíka opečeme, Zbytek slaniny nakrájíme na kostičky a v kastrůlku rozpustíme, k tomu přidáme zbytek másla, přisypeme nakrájenou cibuli a zeleninu. Když začne zlátnout přisypeme tuto směs k orestovanému masu, které jsem dali do zapékací misky, podlijeme vínem, dochutíme kořením, zakápneme citronem a octem. Nakonec ještě přidáme povidla a pečeme doměkka. Upečené maso vyjmeme, základ vydusíme na másle, zaprášíme moukou, přidáme cukr a lehce osmahneme. Potom zalijeme vývarem a zbylým vínem. Omáčku dobře povaříme a až je hotová přecedíme ji přes cedník a případně dochutíme solí, cukrem nebo citronovou šťávou.

Ingredience

- 1 králík
- 80 g anglické slaniny
- 100 g másla
- 5 kuliček černého pepře
- 3 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 40 g hladké mouky
- 1 citrón
- 1 lžíce octa
- sůl
- 50 g švestkových povidel
- 20 g cukru moučka
- 100 g cibule
- 100 g kořenové zeleniny
- 500 ml červeného vína
- 100 ml vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Hlavní chod