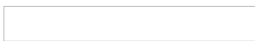


Zajíc na houbách



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

670 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zajic-na-houbach>

Příprava

Zajíce rozporcujeme, prošpikujeme slaninou, osolíme, opeříme a opečeme v rozehřátém oleji ze všech stran. Přidáme nakrájenou cibuli, houby, vše opečeme, posypeme kmínem, podlijeme masovým vývarem a dusíme pod pokličkou, až je maso měkké. Nakonec šťávu zahustíme na sucho osmahnutou moukou. Ještě povaříme.

Ingredience

- 1 zajíc
- 4 plátky slaniny
- 1 cibule
- 1 hrnek nasekaných hub
- 1 lžíce hladké mouky
- 4 lžíce oleje
- drcený kmín
- sůl
- pepř

Kategorie

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