

Svíčková z králíka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 2h 50min , Porce: 4

1110 kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: KATZVEL

Odkaz: <https://srecepty.cz/svickova-z-kralika>

Příprava

Nejdříve naporcujeme králíka, prošpikujeme a dáme stranou. Zeleninu očistíme. Na mořidlo nebo-li lák nakrájíme kořenovou zeleninu a cibuli. Dáme do hrnce, zalijeme octem smíchaným s vodou a přidáme koření. 8 minut vaříme a necháme vychladnout. Králíka dáme do hrnce a zalijeme mořidlem tak, aby byl ponořený a dáme do chladna na 3 až 4 dny. Potom lák scedíme, maso osušíme a zprudka opečeme na másle, aby se maso zatáhlo. Maso obložíme zeleninou a kořením z mořidla a dáme péci do trouby na 190 °C asi 30 minut. Králíka podlijeme horkou vodou a pečeme 2 hodiny, až maso jde od kosti. Zeleninu rozmixujeme a přivedeme do varu. Zašleháme smetanu, promícháme a dochutíme cukrem a solí. Maso můžeme vykostiť. Svíčkovou z králíka podáváme tradičně s knedlíky.

Ingredience

- 1 králík
- 600 ml vody
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce cukru
- 1 lžička tymiánu
- 3 petržele
- 3 cibule
- 2 lžíce oleje
- 1 celer
- sůl
- 5 kuliček nového koření
- 4 mrkve
- 400 ml octa
- 120 g slaniny
- 8 kuliček pepře
- 5 kuliček jalovce
- 400 ml smetany
- 3 bobkové listy

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

