

# Králík na houbách

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 80 minut

## Postup přípravy

Králíčí maso osolíme. Na oleji osmažíme drobně nakrájenou cibuli a zalijeme vodou. Přidáme maso, bobkový list, pepř a vložíme přikryté do trouby. Během pečení maso obracíme a poléváme šťávou. Měkké maso vyndáme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou a po zasmahnutí zalijeme vodou. Provaříme, omáčku přecedíme zpět na maso, přidáme houby a společně podusíme. Jako vhodnou přílohou jsou vařené brambory a zeleninový salát.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Houby čerstvé** - 200 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Králíčí kýta** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Mouka jáhlová nativní 300 g** - 40 g
- **Olej řepkový** - 30 g

