

Králík na olivách

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 90 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ve větším hrnci rozejdeme olej, vložíme do něj osolené kousky králíka a zasypeme nasekaným česnekem a rozmarýnem. Maso osmahneme ze všech stran. Vyjmeme z hrnce a dáme do pekáčku, přilejeme sladší červené víno, zakápneme olejem a dáme dusit do trouby na 30 minut. Přidáme okapaná loupáná rajčata, nakrájené olivy a dochutíme solí. Dusíme ještě minimálně 45 minut dokud není maso měkké.

Ingredience

- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Králíčí plec+hruď 1 kg** - 800 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 6 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 200 g
- **Olivy zelené** - 150 g
- **Olej řepkový** - 10 g
- **Podravka rajčata krájená loupáná 400 g** - 200 g

