

Pikant králík

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40minut

Bez lepku

Postup přípravy

Králičí maso omyjeme, očistíme a osušíme a prošpikujeme. Osolíme, opepříme a hustě posypeme paprikou sladkou i palivou. Dáme do pekáčku. Na pánvi si vyškváříme zbytek nakrájené slaniny, přidáme kmín a česnek nakrájený na plátky, když začne chytat barvičku vypneme a vložíme máslo. Necháme rozpustit. Máslem se slaninkou polijeme králíka v pekáčku a hustě posypeme nakrájenou cibulí na půlkolečka. Přikryjeme druhým dílem pekáčku a do druhého dne necháme uležet v chladu. Druhý den podlijeme vodou a dáme pect. Během pečení otáčíme. Když je maso měkké, vyjmeme ho a šťávu vydusíme na sporáku na tuk. Lehce zaprášíme hladkou moukou, chvíli orestujeme a zalijeme vodou nebo vývarem na požadované množství a hustotu, dochutíme solí, pepřem pokud je potřeba a provaříme. Nejlepší příloha jsou bramborové knedlíky či rýže.

Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 300 g
- **Králičí kýta** - 600 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 2 g
- **Paprika sladká 35 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

