

Bakalca

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve vykostíme králíka. Z kostí si připravíme vývar: Dáme je vařit do menšího množství osolené vody s jednou mrkví a 1 celou neloupanou cibulí.

Nakrájíme maso na kostky a vhodíme ho na pánev, kde jsme předtím na oleji nechali zesklivatět 300 g nakrájené nadrobno cibuli. Maso opečeme, přidáme nakrájenou mrkev (250 g), 3 bobkový listy a 20 minut dusíme. Pak přidáme ostatní koření a bylinky, přilijeme vývar a dusíme na mírném ohni, dokud maso nezměkne a omáčka nezhoustne. Nakonec vlijeme víno a zahustíme máslem promnutým s moukou. Vaříme 5 minut. Podáváme s bílým pečivem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 340 g
- **Mrkev** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Králíčí plec+hruď 1 kg** - 500 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.3 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Saturejka 10 g** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

