

Králičí svíčková

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 2 hodiny

Postup přípravy

Králíka omyjeme, osušíme, naporcujeme a prošpikujeme. Kořenovou zeleninu (2 mrkve, 1 petržel, 1 celér) a cibuli nakrájíme a společně s kořením (2 hřebíčky, hrst tymiánu, bobkový list, šalvěj, 3 kuličky pepře, 3 kuličky nového koření), zázvorem, solí, 2 plátky citronu, 2 lžícemi octa a 1 lžící cukru zalijeme vodou a vaříme asi 30 minut. Necháme vychladnout a do láku naložíme maso, nejlépe přes noc. Pak ho vyjmeme, zeleninu scedíme a orestujeme na másle. Přidáme maso, podlijeme lákem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 2 hodiny. Podléváme lákem. Hotové maso vyjmeme a zeleninu i s lákem, ze kterého jsme vyndali bobkový list, rozmixujeme dohladka. Potom do omáčky přidáme smetanu a povaříme. Vedle na pánvi si připravíme karamel a vmícháme ho do omáčky, dochutíme solí a citronem. Smetanu ke šlehání vyšleháme. Podáváme s knedlíky s brusinkami a šlehačkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Mrkev** - 200 g
- **Petržel** - 100 g
- **Celer** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Králičí plec+hrud'** 1 kg - 600 g
- **Citróny** - 40 g
- **Zázvor čerstvý** - 10 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Šalvěj** - 0.5 g
- **Brusinky konzervované** - 40 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 15 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Králičí kýta** - 600 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 1 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 1 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 400 g
- **Uzená slanina 1000 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

