Králík v rozmarýnové omáčce

Ingredience

- 1 kg králičí maso
- 1 lžíce sádlo
- 1 lžička mletá paprika
- 10 g česnek
- 0.5 lžička Koření, cibule
- 1 špetka mleté nové koření
- 1 ks Koření, bobkový list
- 1 špetka sůl
- 3 g nakládaný zelený pepř
- 1 lžíce rozmarýn
- 30 g Kukuřičný škrob
- 0.5 nádoba smetana

Postup

1. Králičí maso omyji a osuším. V hrnci rozpustím sádlo a porce králíka ze všech stran opeču.
2. Poté přidám koření a rozmarýn.
3. Přidám horkou vodu a přikryté dusím, dokud není maso měkké.
4. Měkké maso vyndám na talíř a přikryju alobalem, aby nevychladlo. Z omáčky vyjmu koření.
5. Poté omáčku zahustím škrobem smíchaným s trochou vody a hustou smetanou. Nejlépe chutná s bramborami a nakládanou řepou.

62 Méně

3

Sacharidy	12.73 G
Energie	476.7 kcal
Tuky	12.72 G
Protein	73.24 G