Králík na medvědím česneku

Recepty

Hlavní chody

Velikonoce

90 min

4



3.0

2247

Budete potřebovat

medvědí česnek	60 g
cibule	2 ks
citron	1
voda	400 ml
Hovězí bujón	2 kostky
králičí maso	1 kg
máslo	2 polévkové lžíce

hladká mouka	2 polévkové lžíce
pepř černý mletý	špetka
sůl	1 lžička soli
víno bílé suché	125 ml
zakysaná smetana	300 ml

Příprava receptu

Králíka omyjeme a naporcujeme, cibuli oloupeme a nakrájíme na poloviny.
Z vody a kostek bujónu připravíme vývar. Přivedeme k varu bílé víno, přidáme polovinu vývaru, vložíme maso, cibuli, ochutíme solí a pepřem. Zakryjeme a zvolna vaříme cca 1 hodinu, dokud maso není měkké, poté maso vyjmeme a uchováme v teple.
Vývar zcedíme přes síto, přidáme zbytek vývaru a přivedeme k varu, přidáme mouku utřenou s máslem a provaříme asi 5 minut.
Medvědí česnek očistíme, nakrájíme na nudličky a se zakysanou smetanou přidáme do omáčky, dochutíme solí a citronovou šťávou.
Vložíme hotové maso, prohřejeme a ihned podáváme



Pepř černý mletý



Hovězí bujón