

Králik na smotane

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Králika rozporciujeme a so zeleninou (2 mrkvy, kúsok zeleru, 1 petržlen, 1 veľká cibuľa, niekoľko strúčikov cesnaku) a ostatnými prísadami (celé čierne korenie, bobkový list, 1 lyžica octu, šťava z pol citróna, niekoľko kúskov húb (nemusia byť), 2 dl bieleho vína, 2 dl vody, soľ) dusíme domäkka. Kým sa mäsko dusí, pripravíme si špeciálnu zápražku. Na masti (40 g) rozpustíme trocha cukru, zaprášime múkou a zalejeme šťavou z králika. Pridáme mlieko (2 dl), smotanu, dochutíme horčicou a dobre prevaríme. Keby bola omáčka veľmi hustá, prilejeme ešte mlieko alebo zeleninový vývar. Podávame s knedľou, múčnymi haluškami alebo kolienkami.

Ingrediencie

- **Horčica Plnotučná 550 g** - 10 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Mrkva** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 160 g
- **Cesnak** - 8 g
- **Petržlen** - 100 g
- **Zeler** - 50 g
- **Citróny** - 25 g
- **Králičie pliecko + hrud'** - 400 g
- **Sadlo** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Králičie stehno** - 400 g
- **Ocot** - 10 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Huby čerstvé** - 40 g
- **Čierne korenie celý** - 0.5 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

