

Katův králík na cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- cibule 3 ks
- vinný ocet 1 lžíce
- ostrý kečup 3 lžíce
- hovězí vývar 150 ml
- pivo 150 ml
- smetana 100 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Naporcovaného a odblaněného králíka osolíme, opepříme, posypeme mletou pálivou paprikou a majoránkou
2. Porce vložíme do tukem vymazaného pekáčku, obložíme oloupanými, na hrubo nakrájenými cibulemi, podlijeme hovězím vývarem a pod pokličkou dusíme do poloměkka
3. Pak přilijeme pivo a dusíme doměkka
4. Měkké maso vyjmeme, do výpeku přidáme smetanu se lžičkou vinného octa, ostrý kečup a vaříme do zhoustnutí
5. Porce masa vrátíme zpět a už jen prohřejeme.