

Domácí králičí polévka s jätrovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- králičí maso 500 g
- celer 1 ks
- mrkev 1 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Králíka naporcujeme, nohy a hřbet odložíme na pečení nebo svíčkovou omáčku
2. Do hrnce s vodou dáme vařit hrudní koš, hlavu a boky, chceme li mít v polévce hodně masa, dáme vařit i přední nohy
3. Osolíme, přidáme kořenovou zeleninu a cibuli a vaříme vše doměkka, až půjde maso dobře od kosti, vývar scedíme, uvařené maso a zeleninu necháme vychladnout
4. Části králíka obereme a nakrájíme na kostičky, zeleninu rovněž, z jater odstraníme žilky a blanky a utřeme nebo umeleme je na strojku
5. Umletá játra dáme do misky, přidáme strouhanku, vejce, muškátový květ, česnek, lžičku másla a sůl, směs promícháme a vypracuje tužší hmotu z které pak uděláme kuličky, ty zatím odložíme stranou
6. Scezený vývar znovu ohřejeme, přidáme nakrájené maso a zeleninu, když se vývar začne vařit, nasypeme játrové knedlíčky, kuličky jsou uvařené, když se objeví na hladině polévky
7. Polévku osolíme, ochutíme majoránku, na závěr zahustíme cibulovou jíškou z hladké mouky, másla a nakrájené cibule.

Doporučení:

Takto připravená polévka se někde podává i bez jíšky, jako vývar, jen s knedlíčky, masem a zeleninou.

Poznámka:

králíčí maso - hrudní koš, boky, hlava, krk a případně přední nohy z králíka

králíčí játra