Nadívaná králičí stehna s hořčičnou omáčkou II.

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- citrónová kůra 1.2 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- česnek 1 stroužek
- estragonové lístky 1 hrst
- hořtice dijónská 1 lžíce
- hořtice hrubozrná 1 lžíce
- králičí stehna 2 ks
- máslo 50 g
- panceta 10 plátek
- hladkolistá petrželka 1 hrst
- zakysaná smetana 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Máslo promíchejte s bylinkami, česnekem a citronovou kůrou a rozdělte ho na poloviny. Každou zabalte do potravinářské fólie, aby bylo máslo zformované do válečku, a dejte ztuhnout do chladničky. Králičí stehna vykostěte – malým nožem kolem dokola odřízněte maso co nejtěsněji u stehenní kosti a kost vytrhněte ven. Do vzniklých otvorů vložte válečky másla. Každé stehno omotejte

5 plátky pancetty. (Takto připravená stehna vydrží v chladničce 24 hodin.)
Troubu předehřejte na 220 °C. Stehna dejte do pekáče a pečte je 30–45 minut. Vyndejte z trouby a po 5 minutách nakrájejte na plátky.
Smetanu smíchejte s oběma hořčicemi, zahřejte ji a nechte zhoustnout. Ochuťte citronovou šťávou, případně osolte. Plátky masa přelijte omáčkou a podávejte s vařeným bramborami.