

Králičí ragů po Lyonsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králičí maso 500 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Máslo 3 lžíce
- Jarní cibulka 8 ks
- Žampiony 200 g
- Červené víno 2 dl
- Hovězí vývar 2 dl
- Francouzská hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králičí maso osolíme, opepříme. Rozehřejeme máslo a na něm maso opečeme ze všech stran. Potom maso vyndáme. Ze čtyřech jarních cibulek odřízneme horní třetinu a povaříme je ve slané vodě. Zbylé cibulky nakrájíme na plátky, žampiony nakrájíme na šestiny. Nakrájené žampiony a cibuli podusíme, podlijeme vínem a uvaříme. Přidáme hořčici, hovězí bujón, povaříme a přidáme vše k masu. Pečeme v troubě při teplotě 180°C.

Považené čtyři cibulky podusíme na másle. Až maso vyndáme z trouby, ozdobíme ho podušenými cibulkami. Příloha - brambory.