Králík dušený na paprice se žampióny

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Králíka opláchneme, předek odsekneme a podélně rozpůlíme, maso odblaníme. Osmahneme na plátky nakrájenou cibuli, přidáme mletou papriku, mírně osmahneme, zalijeme vodou a uvedeme do varu. Vložíme mírně osoleného králíka a dusíme doměkka. Králíka vyndáme, základ zahustíme jíškou připravenou z 50 g másla a mouky. Přidáme vodu, rozšleháme a vaříme dvacet minut. Poté omáčku zjemníme smetanou. Na zbylém másle osmahneme žampióny, nakrájené na plátky, přidáme trochu omáčky a podusíme. Žampióny přidáme do celé omáčky a chvíli povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Králičí plec+hruď 1 kg** - 360 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 320 g
- **Paprika sladká 35 g** - 6 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 120 g
- **Olej slunečnicový** - 12 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 16 g
- **Hladká mouka** - 36 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE