

Ragú z králičího masa

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Nakrájíme nahrubo cibuli, na které opečeme kostičky nakrájeného králičího masa, osolíme, podlijeme vodou a podusíme. Zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě a provaříme. Do hotové omáčky přidáme uvařený hrášek s květákem a prohřejeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Květák** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Králičí kýta** - 440 g
- **Hrášek 350 g** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 20 g

