

Králíčí maso na citrónech

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Postup přípravy

Očištěného králíka rozdělíme na porce, které osolíme a okořeníme pepřem a zázvorem. Maso vložíme do misky, zalijeme šťávou ze dvou citrónů a dvou lžic oleje. V marinádě ponecháme maso nejméně 2 hodiny. Maso necháme okapat a na zbylém rozehřátém oleji je ze všech stran opečeme. Jakmile začne hnědnout, poprášíme ho špetkou šafránu a zalijeme marinádou. Po chvíli přilijeme vývar z bujónu. Maso pomalu dusíme doměkka. Než maso odstavíme z ohně, přidáme k němu zbylý na plátky pokrájený citrón.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Králíčí plec+hruď 1 kg** - 560 g
- **Citróny** - 200 g
- **Hovězí bujón** - 56 g
- **Šafrán** - 0.08 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

