

# Králíčí guláš

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 60 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Maso z králíka nakrájíme na kousky. Na oleji osmažíme cibulku, přidáme rajský protlak, mletou papriku a vodu. Vložíme maso, přidáme sůl, pepř, drcený kmín, majoránku a utřený česnek. Dusíme doměkka. Poté přidáme mouku rozmíchanou ve vodě. Za stálého míchání dobře provaříme. Podáváme s knedlíkem nebo rýží.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Králíčí plec+hruď 1 kg** - 220 g
- **Majoránka 7 g** - 1 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 14 g
- **Hladká mouka** - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g

