

Králík agrodolce

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Cibuli, zeleninu aslaninu si nakrájíme na malé kousky. Porce králíka osolíme, opepříme a obalíme v mouce (přebytky oklepeme, ať nepadají do kastrolu). V kastrolu si rozpálíme olivový olej a na prudkém plameni na něm opečeme maso ze všech stran dozlatova. Pak ho přendáme do misky, snížíme plamen na střední stupeň, přidáme máslo, počkáme, až se rozpustí a pak vložíme nakrájenou cibuli, mrkev, celer a česnek. Opékáme cca 5 minut, přidáme slaninu, jalovec (mírně ho rozmačkáme nožem), pepř, tymián a cukr a necháme ještě minutku opéct, až se koření rozvoní. Vrátime zpět do kastrolu maso. Pak už doplníme jen ocet a cca 500 ml vody, přiklopíme pokličkou a necháme cca 45 minut probublávat. Ke konci můžeme do silnější části masa píchnout, jestli je dostatečně měkké. Pokud ano, přidáme mandle, rozinky, pokrájené ořechy a čokoládu nalámanou na kostičky. Na mírném plameni necháme čokoládu rozpustit a vše ostatní prohřát za občasného promíchání - bude to trvat jen několik minut. Ideální přílohou je rýže nebo klidně i polenta.

Ingredience

- **Hořká čokoláda se sladidly** - 20 g
- **Cibule volná** - 30 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 15 g
- **Olivový olej** - 48 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 10 g
- **Celer řapíkatý** - 80 g
- **Mandle jádra 200 g** - 10 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 78 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Cukr krystal** - 7 g
- **Rozinky** - 10 g
- **Králičí kýta** - 510 g
- **Jalovec celý** - 1 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

