

Králík dušený na paprice se žampiony

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Králíka opláchneme, předek odsekne 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 žampiony, nakrájené na plátky, přidáme trochu omáčky a podusíme. Žampiony přidáme do celé omáčky a chvíli povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Králíčí plec+hrud'** 1 kg - 360 g
- **Žampion 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

