

KRÁLÍK NEMŮŽE NECHUTNAT

3a. KRÁLÍK PEČENÝ OD BABIČKY

Rozpis pro 10 dětí MŠ: 500g králičí hřbet bez kostí, 80g olej, 80g cibule, 40g máslo, 30g hořčice, 20g zázvor, 80g citron, 80g jablko očištěné, 60g smetana, 60g mouka hladká, sůl, voda, koření na kuře.

Omyté a osušené maso osolíme, osmahneme ze všech stran na oleji a odložíme. V oleji osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme nastrouhaný zázvor, na kostičky nakrájené jablko, hořčici a plátky citronu bez kůry a osmahneme, vložíme maso, mírně podlijeme vodou a pečeme. Upečené maso odložíme a přidáme smetanu, dle potřeby zahustíme moukou, dochutíme a provaříme, zjemníme máslem. Můžeme i rozmixovat. Příloha dle chuti.



3b. KARBANÁTKY Z KRÁLÍKA



Suroviny - králičí maso nebo rolky, cibule, česnek, majoránka, sůl, vejce, strouhanka, olej, petrželová nať, sladká paprika, červená paprika

Maso umyjeme a umeleme. Přidáme nakrájenou a usmaženou cibuli, strouhanku, česnek, sůl, majoránku, vejce, petrželovou nať, sladkou papriku (na barvu) a nadrobno nakrájenou červenou papriku. Vše společně promícháme. Tvoříme karbanátky, které vložíme do olejem vymazaného pekáče a pečeme dozlatova v konvektometu.

3c. RAGÚ Z KRÁLÍKA

Suroviny: králičí ragú či maso, cibule, sůl, celer, mrkev, květák, hrášek, petržel, máslo, zakysaná smetana, citrónová šťáva, mouka

Králičí maso nakrájíme na nudličky a orestujeme společně s cibulí, přidáme kořenovou zeleninu nakrájenou na kostky a krátce osmahneme. Vložíme hrášek a drobné růžičky kvěťáku, zalijeme trochou horkého vývaru a dusíme doměkka. Zahustíme a dochutíme citrónovou šťávou a zakysanou smetanou. Příloha těstoviny nebo dle možností.



3d. KRÁLÍK NA ŽAMPIONECH

Rozpis pro 10 porcí: 10 ks králičí stehna, trocha soli, 2 sklenice steril. žampiony 850g, 2 smetana 12%, 5 lžic hladké mouky.

Králika očistíme, osolíme, podlijeme a upečeme téměř doměkka. Potom přidáme žampiony i s nálevem a dopečeme. Zalijeme smetanou rozmíchanou s hladkou moukou a provaříme. Podle chuti dosolíme. Podáváme s knedlíkem.



3e. KRÁLÍK NA PAPRICE, NA SMETANĚ, SVÍČKOVÁ

Králičím masem jen prostě nahradíme vžitě vepřové či hovězí. Zelenina, smetana, koření, ingredience zůstávají stejné, ideální přílohou je knedlík, brambor, rýže atd.

DOBROU CHUŤ!