

Dušený králík v rajčatové omáče



Ingredience **pro 4 osoby**

1 kg	Králík
400 gr	Krájená rajčata (Polpa di pomodoro)
500 ml	Vývar
2 ks	Stroužek česneku
200 ml	Bílé víno suché
1 ks	Cibule
1 snítka	Rozmarýn
4 lístky	Šalvěj
2 ks	Bobkový list
4 lžíce	Olivový olej extra panenský
špetka	Čerstvě mletý pepř
p.p.	Sůl

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

20
min

75
min

0
min

Cena



1 kg králíka

Připravíme si králíka: odstraníme viditelný tuk, vyděláme ledviny, srdce a játra. Králíka naporcujeme, omyjeme a osušíme kuchyňským papírem...



1 cibule

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno...



2 bobkové listy 1 snítka rozmarýnu 4 lístky šalvěje 2 stroužky česneku

Bylinky opláchneme pod tekoucí vodou, osušíme a společně s česnekem je nasekáme najemno...



4 lžíce oleje

Ve větším hrnci anebo v hlubší pánvi rozehtějeme olej, přidáme cibuli a necháme na mírném ohni zesklivatět 5-10 minut...



Poté přidáme česnek s bylinkami a promícháme...



sůl

Zvedneme oheň, přidáme kousky králíka a orestujeme dozlatova. Vnitřnosti přidáme až v polovině vaření. Jemně osolíme...



200 ml bílého vína

Přilijeme bílé víno a necháme zcela odpařit...



8.

400 gr krájených rajčat vývar podle potřeby

Přidáme rajčata a naběračku horkého vývaru...



9.

Přikryjeme pokličkou a vaříme na mírném ohni cca 1 hodinu, anebo dokud není králík měkký...



Podle potřeby přidáváme vývar...



sůl čerstvě mletý pepř

Jakmile je králík měkký, je-li třeba, zvedneme oheň a omáčku necháme zhoustnout. Podle chuti dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem...



Jako vhodnou přílohu podáváme polentu, rýži pilaf anebo chléb.