

# Králík all'astigiana



## Ingredience pro 4 osoby

<b>1 kg</b>	Králík
<b>3 ks</b>	Paprika (různých barev)
<b>200 ml</b>	Bílé víno suché
<b>6 lžíce</b>	Olivový olej extra panenský
<b>1 ks</b>	Cibule
<b>5 lístků</b>	Šalvěj
<b>1 snítka</b>	Rozmarýn
<b>2 ks</b>	Stroužek česneku
<b>1 ks</b>	Bobkový list
<b>špetka</b>	Čerstvě mletý pepř
<b>p.p.</b>	Sůl

Obtížnost



Příprava:

**25**  
min

Vaření:

**70**  
min

Odpočinek:

**0**  
min

Cena



1.

1 kg králíka | sůl | čerstvě mletý pepř

Naporcovaného králíka důkladně osušíme kuchyňským papírem, osolíme a opeříme...



2.

1 snítka rozmarýnu | 5 lístků šalvěje | 1 bobkový list

Připravíme si bylinky: rozmarýn, šalvěj a bobkový list opláchneme pod tekoucí vodou a osušíme...



3.

Bylinky nasekáme nadrobno...



4.

2 stroužky česneku | 1 cibule

Česnek a cibuli oloupeme, česnek prolisujeme a cibuli nasekáme nadrobno...



5.

6 lžic oleje

Ve větším hrnci anebo pánvi rozehejeme olej, přidáme cibulku a necháme po dobu 5-10 minut na mírném ohni zesklivatět. Přidáme česnek a bylinky a promícháme...



6.

Zvedneme oheň, přidáme králíka a orestujeme po všech stranách dozlatova...



7.

200 ml bílého vína

Podlijeme vínem a necháme ho zcela odpařit...



8.

Přikryjeme pokličkou a vaříme na středním ohni. Během vaření králíka kontrolujeme: pokud se příliš vysuší, přidáme naběračku horké vody...



9.

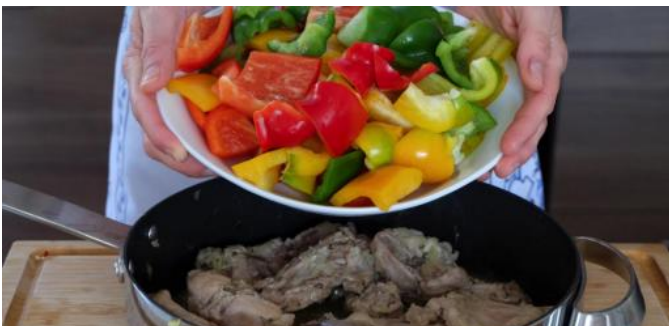
3 papriky

Mezitím si připravíme papriky: Rozkrojíme je napůl, odstraníme stopky, semínka a bílou kůžičku a důkladně omyjeme pod tekoucí vodou...



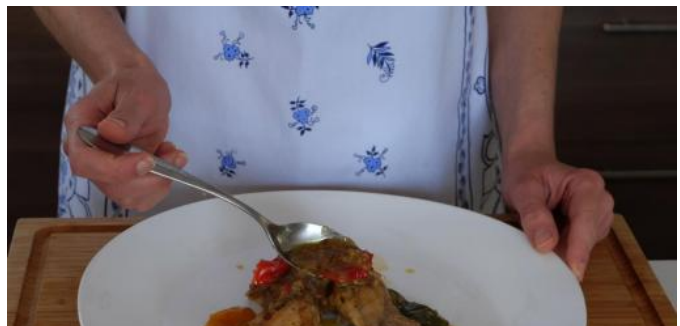
10.

Poté je nakrájíme na větší kousky...



11.

Po 30 minutách přidáme papriky ke králíkovi a vaříme dalších 30 minut, nebo dokud není králík měkký...



12.

Podáváme ihned. Jako vhodnou přílohu můžeme servírovat rýži basmati, kuskus anebo pečivo.