Recept na pečeného králíka na víně a hořčici v pomalém hrnci

https://varimesmarcelou.cz/pomaly-hrnec/recept-na-peceneho-kralika-na-vine-a-horcici-v-pomalem-hrnci.html

Králičí maso je tak univerzální, lze z něj připravit tolik skvělých jídel. Dnes jsem připravila králičí stehna s velmi chutnou omáčkou.

Na přípravu 2 porcí pečeného králíka s omáčkou budeme potřebovat

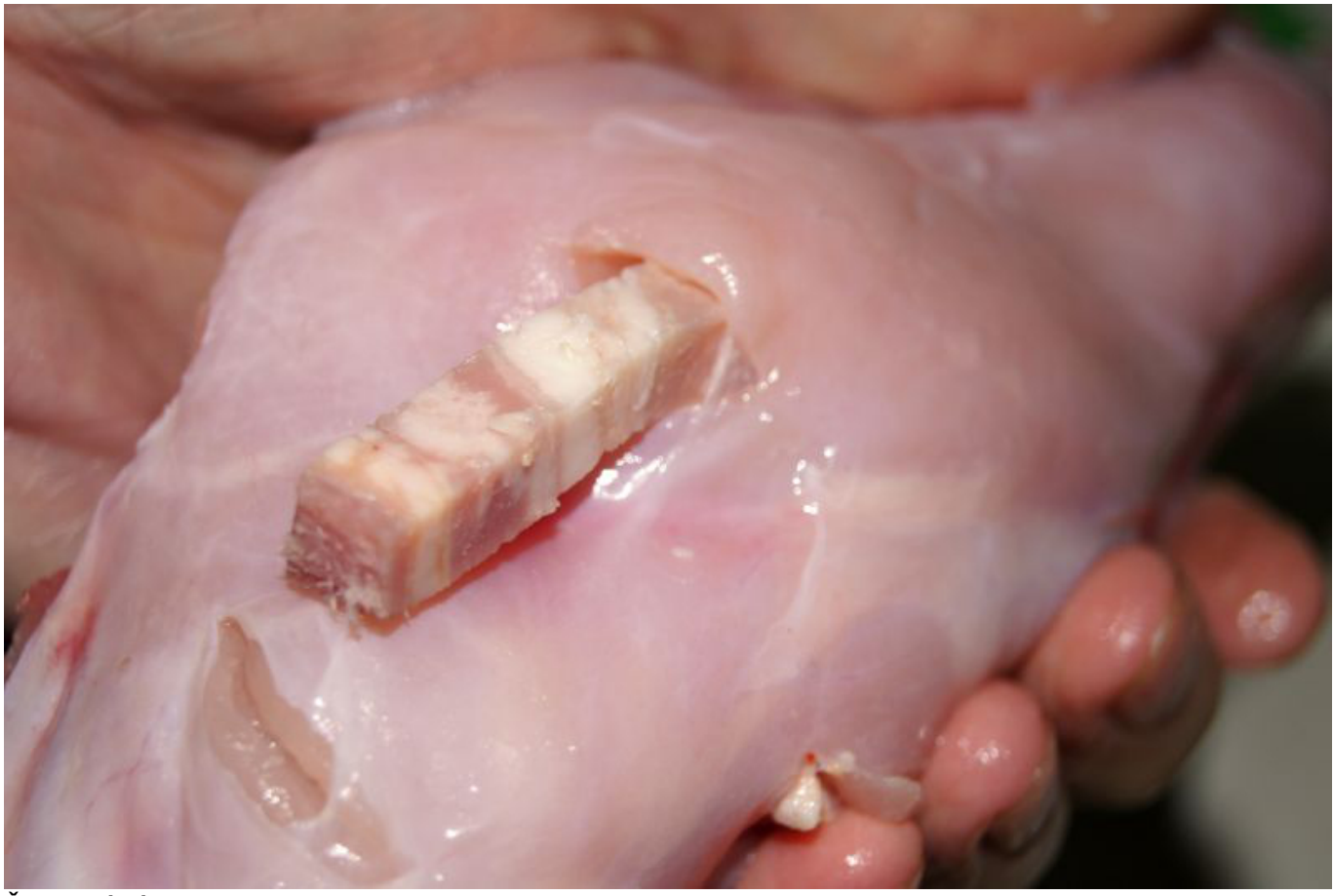
- 2 zadní králičí stehna
- 2 středně velké cibule
- 1 stroužek česneku
- 50 g slaniny
- 4 čajové vrchovaté lžičky francouzské hořčice
- 1 kávová lžička rajského protlaku
- 50 g dýně nebo 1 polévková lžíce meruňkové marmelády
- 4 dl suchého bílého vína pokojové teploty
- 1 rovná čajová lžička sladké papriky
- 1 polévková lžíce sádla
- Sůl
- Plátek másla

Postup přípravy pečeného králíka na víně a hořčici

Králičí stehna opereme a osušíme. Případné blány odstraníme.

Slaninu si nakrájíme na hranolky. Aby nám dobře vklouzly do otvoru v mase, necháme si hranolky slaniny 20 minut v mrazáku ztuhnout.

Nožem si nařízneme v každém stehně otvory na čtyřech místech a špalíček slaniny vsuneme do masa.



Špikování
Zdroj: Marcela Hackerová

Stehna osolíme a každé stehno potřeme dvěma lžičkami francouzské hořčice.

Připravíme si pánev. Vložíme do ní lžíci sádla a necháme pomalu zahřívat. Pokud nám zbyla slanina, přidáme jí do pánve.

Cibuli a česnek si oloupeme, otevřeme si připravenou lahev suchého bílého vína a vyčkáme, až opečeme králičí stehna. Králičí stehna opečeme na rozpáleném sádle z obou stran.

Stehna opékáme asi 5 minut po každé straně.

Po opečení stehna vyjmeme.

Cibuli nakrájíme na drobné kostičky a stroužek česneku rozetřeme se solí na jemnou pastu.

Do výpeku přidáme nakrájenou cibuli. Restujeme ji minimálně 7 minut. Přidáme pastu z česneku a restujeme ještě další 2 minuty.

Nyní přidáme lžičku sladké papriky a rajského protlaku. Promícháme a přilijeme připravené víno. 3-4 minuty necháme odpařit alkohol. Zdroj tepla vypneme.

Opečená králičí stehna vložíme do pomalého hrnce, přidáme kostky dýně nebo lžíci meruňkového marmelády a vše zalijeme obsahem z pánve. Nastavíme si program HIGH a čas 2,5 hodiny.



Králičí stehna před pečením
Zdroj: Marcela Hackerová

Nemáme-li pomalý hrnec, můžeme králíka péct v troubě. V takovém případě si připravíme ještě 2 dl vývaru, protože odpar tekutin v troubě je mnohem vyšší než v pomalém hrnci.

Měkká upečená králičí stehna z omáčky vyndáme na nahřátý talíř. Omáčku přelijeme do kastrolu a ponorným mixérem ji rozmixujeme do hladka. Omáčku ochutnáme a případně dosolíme.

Do hotové omáčky vložíme plátek studeného másla a promícháme. Omáčka se tím krásně zjemní.

Na talíř položíme králičí stehno, přilijeme omáčku. Jako přílohu můžete zvolit kynuté knedlíky nebo jako já, bramborové šišky.