Dušený králík v papiňáku, připravený na venkovský způsob

https://varimesmarcelou.cz/kralik/duseny-kralik-v-papinaku-pripraveny-na-venkovsky-zpusob.html

Také máte rádi jídla z jednoho hrnce? Pokud ano, tak dušený králík v papiňáku vás svojí chutí plně uspokojí.

Na přípravu 6 porcí dušeného králíka budeme potřebovat

- Králičí hřbet a celý králičí předek (v případě menšího králíka, použijeme celého)
- 1 lilek o hmotnosti cca 250 g
- 500 g syrových brambor
- 200 g husté rajčatové šťávy nebo omáčky (suga)
- 2 středně velké cibule
- 15 ks černých vypeckovaných oliv
- 15 ks slaných kaparů
- 1 polévková lžíce hladké mouky
- 4 polévkové lžíce olivového oleje
- 2 dl suchého bílého vína
- 3-4 dl vývaru nebo vody
- 1 bobkový list
- Sůl, pepř
- 1 čajová lžička oregána nebo majoránky
- Petržel na dozdobení
- Větší pánev
- Papiňák (tlakový hrnec)

Postup přípravy dušeného králíka v papiňáku

Lilek omyjeme, oba konce odstraníme a nakrájíme ho na kostky přibližně 1 x1 cm. Kostky vložíme do cedníku a důkladně je prosolíme.

Cedník položíme na hrnec, aby unikající tekutina z lilku měla kam odtékat. Lilek necháme „potit“ minimálně hodinu.

Nyní si naporcujeme králíka na menší kusy. Můžeme také králíka vykostit, ale přimlouvám se, v tomto případě kosti ponechat. Jednotlivé kusy opereme a důkladně osušíme. Porce nasolíme, opepříme a zakápneme v misce olivovým olejem.

Králíka si můžeme připravit i den předem.

Cibuli i brambory oloupeme. Cibuli nakrájíme na menší kostičky, středně velké brambory na čtvrtiny.

Do rozpálené pánve nalijeme připravený olivový olej a přisypeme nakrájenou cibuli. Restujeme 5-8 minut. K báječně vonící cibulce do pánve přidáme jednotlivé porce králíka a opékáme je ze všech stran do hněda.

Opečeného králíka i s cibulkou přendáme do papiňáku.

Vypocený lilek propláchneme pod tekoucí studenou vodou a vložíme ho do pánve, kde jsme opékali cibulku s králíkem. Přidáme i kostky brambor. Promícháme a restujeme asi 3 minuty.

Nyní do pánve nalijeme bílé víno a po pár minutách přidáme rajčatovou šťávu (sugo). Vše promícháme a 3 - 4 minuty restujeme.

Celý obsah pánve přelijeme do papiňáku ke králíkovi. Přidáme pokrájené černé olivy a celé kapary, přelomený bobkový list. Vše osolíme 1 čajovou lžičkou soli a zalijeme 3 – 4 dl vývaru nebo vody.

Tlakový hrnec zavřeme a od prvního signálu vaříme 35 – 40 minut. Záleží na velikosti a stáří králíka.

O brambory se nebojte, že se rozvaří.

Přidali jsme víno a rajčatovou omáčku, obojí má v sobě kyselinky, které zabrání, aby se brambory rozvařily. Viz můj článek v sekci Kuchařská abeceda pod písmenem B – Beta eliminace (proces vaření v kyselém prostředí).

Omáčku zahustíme 1 polévkovou lžící hladké mouky rozmíchané do hladka v 1 dl studné vody. Odkryté necháme povařit ještě 10 minut.

Ochutnáme a případně dosolíme. Zdroj tepla vypneme a jako poslední přisypeme oregáno nebo majoránku. Promícháme a můžeme podávat.

Hotový pokrm na talíři dozdobíme nasekanou petrželkou.

Připravte si také králíka na venkovský způsob, příprava je poměrně jednoduchá a chuť je fenomenální.

Určitě budete překvapeni asi stejně jako já. Vyzkoušejte tento způsob úpravy, třeba o letošních velikonocích. Pečený králík je dobrý, ale je to tak trochu nuda.