

# 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

- Králíčí hřbet a celý králíčí 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 lžice hladké mouky
- 4 polévkové lžice 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 vykositit](#), ale přimlouvám se, v tomto případě kosti ponechat. Jednotlivé kusy opereme a důkladně osušíme. Porce nasolíme, opeříme 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.**

Vypocný 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 velikonicích. Pečený [králík](#) je dobrý, ale je to tak trochu nuda.