Králík na černém pivu a slanině

https://varimesmarcelou.cz/kralik/kralik-na-cernem-pivu-a-slanine.html

Receptů na přípravu králíka mám celou řadu. Králíka na černém pivu a se slaninou mám velmi ráda s bramborovým knedlíkem nebo bramborovou kaší.

Králík v mé kuchyni se těší velké oblibě. Na králičím mase jsem vyrůstala a maminka s babičkou měly tolik variací, jak z tohoto dietního jídla připravit neodolatelný pokrm.

Králičího masa jsem se nikdy nepřejedla. Když rodiče odešli, kupuji si králičí maso od jednoho farmáře z mého rodného Žďára.

Na přípravu 2 porcí králíka na černém pivu budeme potřebovat

- 2 zadní králičí stehna (podle potřeby lze do pekáčku přidat tolik porcí, kolik je strávníků)
- 1 větší cibule
- 2-4 stroužky česneku
- 100 g anglické slaniny
- 50 g uzeného špeku
- ½ l černého piva (Kozel)
- 1 čajovou lžičku kmínu
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Lístky z několika snítek tymiánu
- Pekáček s poklicí

Na zahuštění šťávy

- 1 polévková lžíce hladké mouky nebo Hrašky

Postup přípravy králíka na černém pivu a slanině

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C. Pivo otevřeme a necháme ho stát na kuchyňské lince, aby mělo pokojovou teplotu.

Králíka omyjeme a hlavně dobře odblaníme. Osušené porce prošpikujeme špalíčky slaniny, osolíme a opepříme. Porce vložíme do pekáčku a posypeme kmínem.

Cibuli nakrájíme na jemné kostičky a česnek nakrájíme na tenké plátky. Obojí přidáme do pekáčku společně s nakrájenou slaninou a špekem. Z větviček tymiánu odrhneme lístky a posypeme s nimi porce připraveného králíka.

Králíka podlijeme asi 1 dl černého piva. Pekáček zakryjeme poklicí a vložíme ho do vyhřáté trouby na 200 °C.

Po půl hodině králíka podlijeme zbytkem piva, přiklopíme a pečeme zakryté 2 hodiny na 170 °C.

Aby bylo králičí maso jemné, věnujeme pečení dostatek času.

Asi půl hodiny před koncem pečení poklici odklopíme, aby maso získalo zlatavou barvu. Ještě zkontrolujeme, zda maso je dostatečně měkké.

Králičí porce z pekáčku vyndáme na talíř a zakryjeme je alobalem, aby se udržely v teple a neoschly.

Výpek z pekáčku přelijeme do kastrůlku a přivedeme k varu. Polévkovou lžíci hladké mouky nebo hrašky rozmícháme v 1 dl studené vody a výpek zahustíme. Na opravdu mírném ohni povaříme 15 minut.

Králíka podáváme s bramborovým knedlíkem nebo s bramborovou kaší společně s připraveným výpekem.