Králík na sušených švestkách

https://varimesmarcelou.cz/kralik/kralik-na-susenych-svestkach.html

Jemné králičí maso se výborně doplňuje s chutí sušených švestek, zázvoru se špetkou skořice. Pokrm vytvoří harmonii chutí, které stěží odoláte.

Na přípravu 4 porcí králíka na sušených švestkách budeme potřebovat

- 4 porce králičího masa (já jsem měla 2 přední nohy s hrudím a celý hřbet)
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 3 šalotky nakrájené na drobné kostičky
- 15 g uzeného špeku nakrájeného na malé kostičky
- 2 polévkové lžíce (rovné) hladké mouky
- 1 čajovou lžičku soli
- 1 kávovou lžičku mletého černého pepře
- 2 čajové lžičky rajského protlaku
- 2 stroužky česneku rozetřeného se solí
- 200 ml bílého suchého vína
- 250 ml vody
- 2 hřebíčky
- 1 kávovou lžičku mletého zázvoru
- ½ kávové lžičky mleté skořice
- 14-16 ks sušených švestek, překrojených na poloviny
- Plátek másla na zahuštění omáčky (asi 5 mm silný)
- Sůl a pepř na dochucení
- Nasekanou pažitku nebo petrželku na dozdobení na talíři
- Plastový sáček (pevnější, třeba ten do mrazáku)
- Pánev
- Pekáč s poklicí do trouby

Postup přípravy králíka na sušených švestkách

Králičí maso odblaníme, opereme a dobře osušíme papírovými utěrkami.

Do plastového sáčku nasypeme připravenou hladkou mouku, lžičku soli a pepře. Směs protřepeme a do sáčku přidáme i jednotlivé kusy králičího masa. Sáčkem několikrát zatřeseme, aby se maso obalilo směsí.

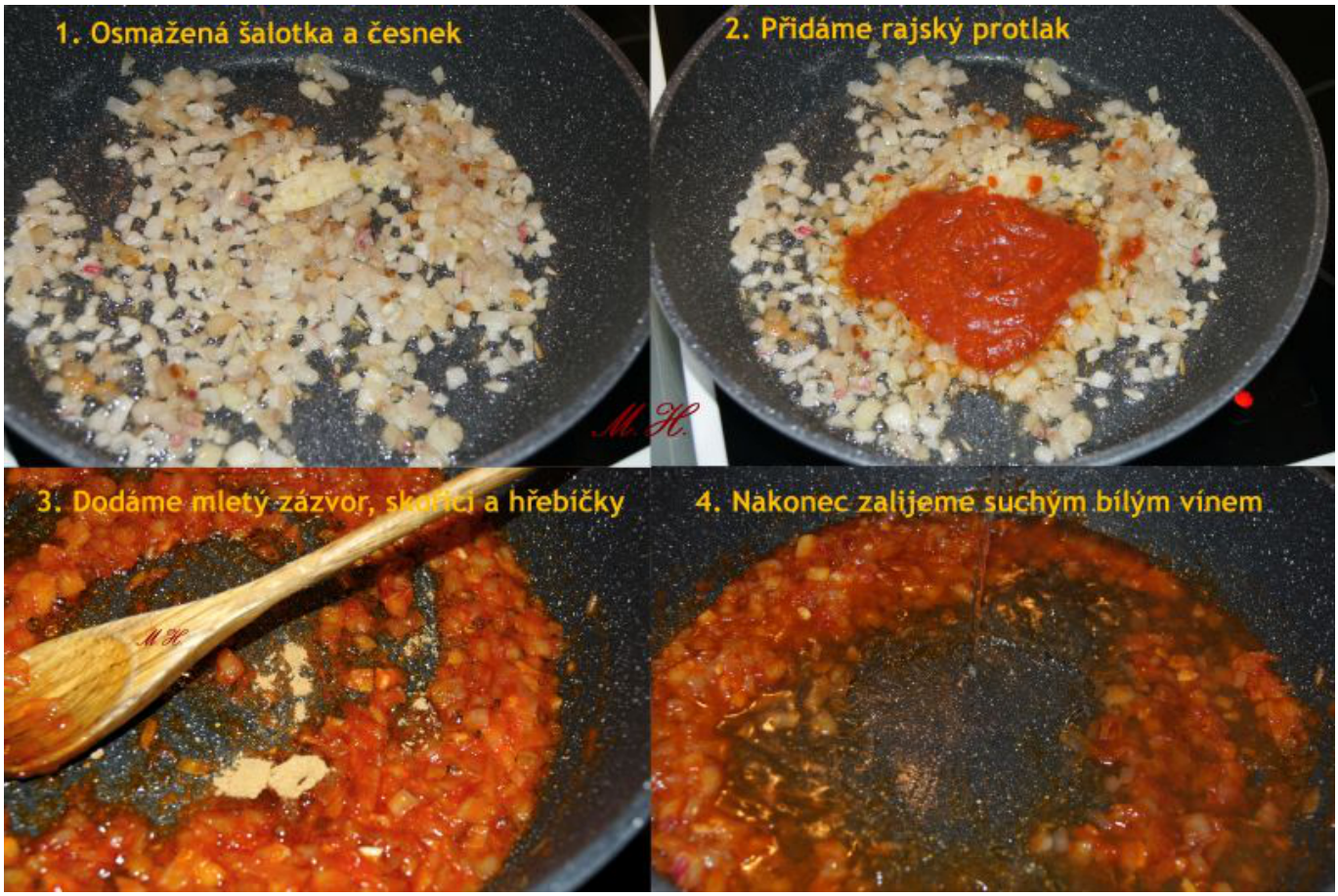
Do horké prostornější pánve dáme polévkovou lžíci sádla a nakrájený uzený špek. Počkáme, až se špek začne smažit. To je vhodná doba na vložení kusů masa, z kterých jsme oklepali přebytečnou mouku.

Nyní zapneme troubu na 200 °C, horní i dolní ohřev.

Maso na pánvi zprudka opečeme ze všech stran a přendáme ho na nahřátý talíř. Do výpeku nasypeme kostičky šalotky a osmažíme je. Asi po 3 minutách přidáme do pánve rozetřený česnek, rajský protlak a krátce, asi 2 minuty, zasmažíme.

Skořice, hřebíček, víno a sušené švestky vytvoří originální chuť omáčky.

Do omáčkového základu nasypeme připravený zázvor, skořici a přidáme dva hřebíčky. Promícháme a přilijeme bílé víno a necháme povařit, aby se odpařil alkohol. Stačí 2-3 minuty.



Příprava základu omáčky
Zdroj: Marcela Hackerová

Do pekáče vložíme opečené maso, které zalijeme připraveným omáčkovým základem. Přilijeme ještě vodu, aby bylo maso tak z poloviny potopené.

Pekáč zakryjeme poklicí a vložíme jej do trouby, vyhřáté na 200 °C. Když omáčka začne vřít, snížíme teplotu na 170 °C, aby omáčka jen lehce probublávala. Od bodu varu necháme péct 60 minut.

Po upečení pekáč vyndáme z trouby, zkontrolujeme měkkost masa a přidáme sušené švestky. Do každého talíře si ponecháme stranou 3 poloviny švestek, které přidáme až při servírování. Pekáč ještě přiklopíme a pečeme dalších 20 minut.

Upečeného králíka vyjmeme na nahřátý talíř a omáčku dokončíme na plotýnce sporáku.

Nejprve ochutnáme a omáčku můžeme dochutit solí či pepřem. Já jsem nedochucovala, protože se mi chuť omáčky zdála vyvážená.

Plátek másla omáčku zjemní a zahustí.

Do omáčky vložíme plátek másla a mícháme, až se rozpustí a omáčku zahustí.

Kdo má rád omáčky opravdu husté, může v troše vody rozmíchat čajovou lžičku mouky a omáčku zahustit. V takovém případě je nezbytné omáčku ještě minimálně 15 minut povařit.

A můžeme podávat. Na každý talíř dáme porci králičího masa, omáčku, 3 kusy sušených švestek.

Já mám tuhle omáčku nejraději s polentovými knedlíky, protože jsou takové jemné a výborně doprovodí celý pokrm.

Na dozdobení použijeme nasekanou pažitku nebo petrželku.