Králík - porcování a vykosťování staženého, vykuchaného a bez hlavy

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/kralik-porcovani-a-vykostovani-stazeneho-vykuchaneho-a-bez-hlavy.html

Králičí maso je jemné, lehce stravitelné a velice vhodné pro děti. Obsahuje málo tuku a cholesterolu, zato vysoký obsah bílkovin. Bohužel neznám ve svém okolí řezníka, který by naporcoval a vykostil králíka. Tak si vezmeme zástěru, vykosťovací nůž a pustíme do toho.

Naučit se vykostit a porcovat králíka je velká výhoda. Z takto vlastnoručně připraveného masa vyrobíte vynikající pokrmy, jako například

- králičí roládu plněnou velikonoční nádivkou přelitou lahodnou omáčkou
- králičí stehýnka pečená na bílém víně a horčici v pomalém hrnci
- králičí kousky připravené na venkovský způsob

Porcování a vykosťování králíka

Králíka položíme břichem na prkénko.

Řez vedeme od konce páteře, tam kde má králík pírko (neboli „ocásek“), až k oblouku zadních nohou. Celý oblouk obřízneme až k dutině břišní.

Kontura nohy je jasně zřetelná, nemůžete udělat chybu.

Nohu uchopíme a otočíme s ní doleva a pak doprava. Noha se nám uvolní v kloubku. Totéž uděláme s druhou nohou.

Obě nohy máme oddělené a přikročíme k jejich vykostění.



Vedení řezu králičího stehna
Zdroj:Marcela Hackerová

Prsty nahmatáme kost a řez vedeme směrem k ní. Opatrně z kosti seřezáváme králičí maso.



Vyřezání kosti ze stehna králíka
Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní vykostíme králičí hřbet. Řez vedeme podél páteře až k hrudnímu koši. Opět maso seřezáváme z kostí.

Kosti jsou vodítko, nůž po nich klouže, až zůstane jen holá páteř a maso se krásně oddělí.



Vykostěný králičí hřbet - u středu králičí svíčková
Zdroj:Marcela Hackerová

Tímto postupem nám vzniknou 4 větší plátky masa. Dva ze hřbetu a dva ze zadních nohou.



Plátek masa ze stehna králíka s odstraněnou kostí
Zdroj:Marcela Hackerová

Ořezané kosti použijme na vývar.

Přední nohy můžete upéct společně s vepřovým, chuť obou mas se navzájem obohatí.