

Králik na smotane s Karičkou

Potrebuje

- - 1 vykosený králik
- - 1 cibuľa
- - 4 ks bobkový list
- - 6 -8 ks nové korenie
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - maslo
- - 4 PL múky
- - 1 ČL horčica
- - smotana na šľahanie
- - 1 ks Karička črievko maxi
- - vegeta na dochutenie

Postup

Očistenú cibuľu trošku podusíme na masle, pridáme vykoseného králika, podlejeme vodou, pridáme korenie, bobkový list, soľ, nové korenie a dúšime, kým králičie mäso nezmäkne. Karičku, smotanu a horčicu zmiešame na hladkú hmotu. Pridáme múku, pomiešame a touto zmesou zahustíme králika. Môžeme dochutiť vegetou, podávame s knedľou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 120 minút

porcie: 10