

Králík na smetaně

Cuisine: **Czech**
Food category: **Poultry**

Author: **Jan Malachovský**
Company: **Retigo**



Program steps

1

Combination

70 %

Termination by time

01:40 hh:mm

135 °C

80 %

Ingredients - number of portions - 4		
Name	Value	Unit
Králík	1	pcs
Kořenová zelenina	1	kg
Smetana 30%	250	ml
Špek	200	g
Sůl, pepř	1	pcs
Víno bílé	0.5	l
Máslo	100	g

Directions

Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na kostky a opečeme na pánvi společně se špekem. Králíka očistíme, nakořeníme a položíme na opečenou kořenovou zeleninu. Zalijeme vínem a necháme jej upéct. Maso vyjmeme ven a základ rozmixujeme a zjemníme smetanou a máslem.