

Králíčí plece na česneku se špenátem a opečenými brambory

Ingredience:

dvě porce 2 ks králíčí přední běhy

2 ks králíčí přední běhy

1 stroužek česneku

máslo

vývar

sůl, pepř a kmín

200 g spařené špenátové listy

1 ks šalotka

1 stroužek česneku

1 polévková lžíce smetany

výpek z králíka

máslo

sůl, pepř

4 ks rané brambory



Postup přípravy:

Porce masa opláchnuté a osušené osolíme a opeříme. Zalijeme trochou rozpuštěného másla a posypeme kmínem a sekaným česnekem. Necháme v lednici dvě hodiny odpočívat. Poté vložíme do trouby rozehřáté na 160°C a pečeme do měkka. Kvalitní králík bude za cca dvě hodiny. Během pečení podlijeme horkým vývarem s řádným kusem rozpuštěného másla a občas přeléváme výsledným výpekem. Je to takové rychlejší konfitování. Nakonec odkryté dopečeme při 200°C dočervena.

Špenát:

V kastrůlku na másle necháme zesklivatět šalotku a česnek. Přidáme spařené listy, zalijeme asi deckou výpeku a pomalu v něm dusíme pod poklicí tak 5 minut.

Odkryjeme, přidáme lžici smetany a redukuje štávu. Lehce rozmixujeme ponorným mixerem.

Brambory:

Ve slupce uvařené malé kusy do pěti centimetrů průměru, oloupané a chladné překrojíme napůl. Položíme na teplé máslo a pomalu zahříváme ze všech stran alespoň 5 minut. Pak plamen zvýšíme a opečeme dokřupava. Osolíme.

Vaříme s RABBITEM. Chcete skvělou dobrotu? Koupíte ji v Rabbitu.

www.rabbit.cz

www.reznictvirabbit.cz