

Králíčí polévka- vývar

Ingredience:

králík- hlavy, hrud', kosti
1 mrkev
½ celeru (menší)
1 petržel (malá)
celerová nať nebo petrželka
kapusta- kousek ale není nutná
1 cibule (malá)
česnek (větší stroužek, ale nemusí být)
6 kuliček nového koření
3 ks bobkového listu
sůl, pepř mletý



Postup přípravy:

Očištěnou zeleninu, koření a králíčí hlavy, hrudi a kosti dáme do hrnce a zalijeme vodou, přivedeme k varu. Po přivedení k varu plamen ztlumíme, osolíme a necháme cca 2-2,5 hodiny zvolna vařit, tzv. "táhnout". Pak vývar přecedíme, pokrájenou zeleninu přidáme do vývaru společně s obraným pokrájeným masem a ještě chvíli povaříme s posekanou zelenou natí.

Vývar podáváme s domácími nudlemi nebo játrovými knedlíčky, které můžeme připravit dle tohoto receptu:

Knedlíčky z králíčích jater

Ingredience:

1 cibule
2 ks králíčí játra
1 žloutek
½ lžičky majoránky
½ lžičky mletá sladká paprika
3 stroužky česnek
½ lžičky sůl
¼ lžičky mletý pepř
strouhanka



Postup přípravy:

Cibuli a česnek oloupeme. Játra nejemno nameleme společně s cibulí a česnekem. Do směsi přidáme pepř i papriku a v ruce promnutou majoránku. Přidáme žloutek, promícháme a necháme 10 minut rozležet.

Játrovou směs osolíme a podle potřeby zahustíme strouhankou. Ze směsi v dlaních tvarujeme 5 minut. alespoň 5 minut. Pak plamen zvýšíme a opečeme dokřupava. Osolíme.

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



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

www.rabbit.cz

www.reznictvirabbit.cz