

Králičí stehna na smetaně

Titus Eliáš

Ingredience

- 4 králičí stehna
- slanina anglická — 120 g
- 4 snítky rozmarýnu
- česnek — 4 stroužek
- šalotka — 5
- hořčice dijonská — 4 lžíce
- smetana — 1 dl
- máslo — 4 lžíce
- mouka hladká
- Sůl, pepř, olej

Postup

Stehna vykostíme a našpikujeme slaninou. Osolíme, opepříme a do každého vložíme snítku rozmarýnu a půl stroužku česneku. Pak omotáme nití, aby obsah držel uvnitř. V hrnci opečeme stehna z obou stran na oleji, pak je vyjmeme. Na olej přidáme nahrubo nasekanou šalotku a dva stroužky česneku nakrájeného na plátky. Necháme zesklovatět, přidáme dijonskou hořčici a zalijeme litrem vody. Stehna dáme zpět do hrnce, měla by být pod hladinou. Takto je dusíme asi 45 minut do měkka. Stehna vyjmeme a omáčku zahustíme světlou jíškou připravenou z másla a hladké mouky. Přidáme smetanu. Dochutíme pepřem a solí a necháme lehce probublat se stehny, která jsme opět vložili do hrnce. Podáváme s jasmínovou rýží.