

Králík s olivami

HN víkend

Ingredience

- 1 králík
- cibule — 2
- tymián — 2 snítka
- 1 snítka rozmarýnu
- máslo — 50 g
- olej olivový — 2 lžíce
- mouka hladká — 2 lžíce
- 4 dl bílého vína
- 3 dl drůbežího vývaru
- 100 g černých oliv
- Sůl, pepř

Postup

Králíka očistíme a naporcujeme. V hrnci rozežřejeme máslo a olej a králíka opečeme ze všech stran do hněda. Kousky králíka vyjmeme, do hrnce přidáme cibuli nakrájenou na plátky a restujeme, dokud lehce nezhnědne. Zaprášíme moukou a za stálého míchání necháme zhnědnout. Do hrnce přidáme bylinky a víno. Králíka vrátíme do hrnce a dolijeme vývarem tak, aby bylo maso zakryté. Přidáme sůl a pepř. Necháme probublávat asi $\frac{3}{4}$ hodiny, průběžně přiléváme vývar. Olivы vypeckujeme a když je maso měkké, přidáme je do hrnce. Necháme ještě 10 minut vařit. Poté vyjmeme snítky bylinek. Servírujeme s bílou bagetou nebo šťouchanými bramborami.