



Králík na smetaně

Svíčková na smetaně – tak zní původní název oblíbeného českého pokrmu. Ačkoliv se svíčkovou jako druhem masa se dnes už v podstatě nedělá, omáčce název svíčková zůstal. I když je třeba s králíkem jako v dnešním receptu.

DOBA PŘÍPRAVY 45 minut

DOBA VAŘENÍ 2 hodiny

NÁROČNOST střední

Ingredience pro: 5 porcí

Na králíka

1 celý králík

sůl

2 lžičky celého černého pepře

5 kuliček celého nového koření

2 bobkové listy

2 cibule

1/2 celeru

2 petržele

3 mrkve

150 g špeku

3 snítky čerstvého tymiánu

Na dokončení omáčky

2 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
1/2 citronu
3 lžíce cukru krupice
750 ml masového vývaru
1 lžíce hruškových povidel
250 ml smetany ke šlehání 30%

Postup

Krok 1: Králíka podle potřeby očistěte a ze všech stran osolte. Troubu zapněte na 200 °C. Králíka i se vším kořením urovnejte do pekáče.

Krok 2: Cibuli nakrájejte nahrubo, celer, petržel a mrkev na kostičky nebo špalíčky. Špek nakrájejte na malé kousky. Vše přisypte ke králíkovi, přidejte snítky tymiánu, podlijte asi do 1 cm výšky vodou a vložte do trouby. Pečte asi 1,5–2 hodiny doměkka, podle potřeby podlévejte vodou a maso pravidelně otáčejte a přelévejte výpekem.

Krok 3: Když je maso upečené, pusťte se do omáčky. V hlubokém pekáči rozehejte máslo, zaprašte jej hladkou moukou a usmažte hladkou jíšku. Když začne zlátnou, podlijte ji vývarem a metličkou prošlehejte dohladka, aby se nezavařily hrudky.

Krok 4: Přidejte všechnu zeleninu pečenou u králíka, z které jste vybrali koření. Přidejte šťávu a nastrohanou kůru z poloviny citronu a cukr. Rozmixujte dohladka. Přiveďte k varu a asi 15 minut provařte. Během vaření lžící sbírejte na povrchu se tvořící pěnu – omáčku tak výrazně odlehčíte, protože ji tím zbavíte přebytečné mouky.

Krok 5: Omáčku dochuťte lžící povidel (případně i lžící brusinek), solí, citronovou kůrou a cukrem. Metličkou prošlehejte se smetanou. Správné dochucení omáčky je alchymie, kde hraje roli vaše rodinná

zvyklost i množství a sladkost zeleniny. Povidla by měla být cítit jen jako náznak, takže je dávkujte opatrně. Podle potřeby omáčku rozřeďte vodou nebo vývarem.

Krok 6: Mezitím, co se omáčka vaří, naporcujte králíka a uložte ho do tepla, nejlépe do vypnuté chladnoucí trouby. Podávejte s houskovým knedlíkem a omáčkou.