Králík na smetaně

Cuisine: **Czech**
Food category: **Poultry**

Author: **Jan Malachovský**
Company: **Retigo**

Program steps

1	Combination	70	%	Termination by time	01:40	hh:mm	135	°C	80	%	

Ingredients - number of portions - 4

Name	Value	Unit
Králík	1	pcs
Kořenová zelenina	1	kg
Smetana 30%	250	ml
Špek	200	g
Sůl, pepř	1	pcs
Víno bílé	0.5	l
Máslo	100	g

Directions

Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na kostky a opečeme na pánvi společně se špekem. Králíka očistíme, nakořeníme a položíme na opečenou kořenovou zeleninu. Zalijeme vínem a necháme jej upéct. Maso vyjmeme ven a základ rozmixujeme a zjemníme smetanou a máslem.