

Nadíváný králík.

„A co říkáte tomuhle?“ zeptal se Jacky, natáhl ruku, až doposud schovanou za zády, a vítězoslavně jim ukázal králíka...

A tadyhle k němu máte cibuli. Maminka povídala, že když se vaří králík bez cibule, tak není vůbec k jídlu...

PM kapitola 14, Tak přece jen na vodu nemůžou...
(překlad Z. Wolfová)



Darovaný králík způsobil Dorotce a Dickovi spoustu starostí. Nejprve jak jej stáhnout a vyvrhnout a pak jak jej připravit. My si stahování a vyvržení většinou ušetříme, králíka dostaneme v obchodu již připraveného. Pokud máte snad vlastní chov, určitě jste v těchto činnostech zkušení a zruční. Dalším problémem bylo rozhodnout, jak králíka vařit. Receptů na králíčí jídla je celá řada, Dorotka si dokonce pořídila kuchařskou knihu. Oblíbený je králík na smetaně nebo pečený králík. Pečený je dobrý, jenže pokud to není zrovna obr, tak z něj tak moc jídla není. Nedávno jsem na internetu narazil na zajímavý recept, který překvapil i zkušené kuchařky. Vyzkoušeli jsme a byl to sukces – najedlo se z toho šest lidí. Chutnalo jim, takže bylo fajn, že si mohli i přidat.

Ale dosti teorie, pustíme se do vaření:

Suroviny:

celý králík (asi 1 kg)
krutí párky 500 g
ovesné vločky 1 šálek (cup)
cibule na drobno 1
nasekaný celer ½ šálku
nasekaná mrkev ½ šálku
nasekané žampiony ½ šálku
jablko 1 (oloupané, bez jádřince, nakrájené) ½ šálku
vejce 1
bobkový list 1 lístek
šalvěj 2 čajové lžičky
petržel 2 čajové lžičky
rozmarýn 2 čajové lžičky
sušené brusinky
bílý vinný ocet
Hovězí vývar 1 šálek

Postup:

- Králíka omyjte octem
- Alespoň na 1 hodinu jej ponořte do slané vody
- Předehřejte troubu na 180°C
- Králíka osušte
- Zevnitř i zvenku osolte a opepřete

- V míse smíchejte náplň z párků, ovesné vločky, celer, mrkev, žampiony, vejce, koření, cibuli a brusinky a vyplňte králíka
- Uzavřete kuchyňským provázkem
- Dejte na pekáč, přebytek nádivky dejte vedle (v alobalu nebo zapékací misce) a podlijte hovézím vývarem, přidejte do něj bobkový list a pečte asi hodinu a $\frac{3}{4}$ dokud nebude králík měkký
- Odstraňte provázek a podávejte

A ještě pár poznámek. Krutí párky jsme nesehnali¹, tak jsme použili vymačkanou náplň z vinné klobásy. Místo ovesných vloček jsme použili tradičnější strouhanku. Jako variantu to doporučuje i autor receptu. Ovesné vločky používá z dietních důvodů. Zašití dutiny s nádivkou je trochu pracnější - „díra“ je to dost velká. A ještě připomínka: šálkem se rozumí kuchyňská míra oblíbená v Británii a Americe „cup“, což je (jak jsme nedávno psali) 240 ml. Zde se odměřují ingredience na nádivku, takže odměřování není kritické.

Zdroj:

<https://www.food.com/recipe/stuffed-rabbit-438612>



čfk

1 Bývají k mání v Bille nebo Kauflandu, ale to máme dost daleko.