

# 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.