Králík na olivách

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

1 ks	králík
	sůl
	pepř mletý
trochu	hladká mouka
1 dl	olivový olej
2 ks	cibule
3 stroužek	česnek
3 snítka	čerstvý rozmarýn
2 dl	červené víno
1/2 l	voda nebo vývar
100 g	zelené olivy (bez pecky)
100 g	černé olivy (bez pecky)



Postup přípravy

Králíka očistíme a naporcujeme na kousky. Ty osolíme, opepříme a lehce obalíme v hladké mouce. Poté si v hrnci rozehřejeme olivový olej a kousky králíka v něm osmahneme dozlatova ze všech stran. Přihodíme nadrobno pokrájenou cibuli a také ji trochu osmahneme. Přidáme nasekaný česnek se snítkami rozmarýnu, necháme minutku “rozvonět” a zalijeme červeným vínem. Králíka přikryjeme pokličkou a dusíme zhruba 1/2 hodiny. Podle potřeby přitom přiléváme vodu či vývar. Poté do hrnce přihodíme zelené i černé olivy a dusíme ještě asi 1/4 hodiny (aby maso bylo v závěru krásně měkké). Podle potřeby dochutíme omáčku solí a můžeme podávat. Jako přílohu ke králíku na olivách volíme bramborový knedlík, čerstvý chléb nebo třeba těstoviny.