

# Paprikáš z králik

## Potrebuje

- - 1 ks domáci králik
- - 3 lyžice oleja
- - 3 ks cibuľa
- - 125 g Karička črievko
- - 2 dl kyslá smotana
- - soľ
- - citrónová šťava
- - 1 lyžica hladká múka
- - mletá paprika

## Postup

Králika naporcujeme na menšie kusy a osolíme. Cibuľu pokrájame a speníme na oleji, posypeme mletou paprikou a potom pridáme mäso. Podleujeme horúcou vodou a dusíme, kým nie je mäso mäkké. Počas dusenia občas zamiešame a podľa potreby podlievame.

V smotane rozhabarkujeme múku, prilejeme do hrnca a ešte krátko povaríme. Nakoniec ešte pridáme Karička črievko, ochutíme citrónovou šťavou a podľa chuti dosolíme. Podávame s cestovinami – najlepšie kolienkami.

---

Tento recept nám posielal: Milan z Dargova

náročnosť: vysoká

čas: 120 minút

porcie: 4