

# Šéfkuchař doporučuje...



## Králičí stehna na tymiánu se zeleným risottem z rýže arborio (4 pc)

### Suroviny:

Králík: 4 zadní králičí stehna

300 ml kuřecího vývaru

2 petržele, 1 šalotka

1 stroužek česneku

3 snítky tymiánu

sůl a čerstvě namletý pepř

Risotto: 200 g rýže arborio

50 ml olivového oleje

1 šalotka, 2 mrkve

50 ml bílého suchého vína

500 ml zeleninového vývaru

5 lžic rozmixované hladkolisté petržele

sůl a čerstvě namletý pepř

- Na dokončení:

70 g strouhaného parmazánu

100 g vychlazeného másla

### Postup:

#### Králík

Králičí stehna osolte, opepřete a opečte na másle z obou stran. Stehna vyjměte a do kastrolu vložte na velké kusy nakrájenou zeleninu a opečte ji dozlatova, přidejte tymián a rozmáčkнутý stroužek česneku. Zalijte kuřecím vývarem a vraťte stehna, priklopte a dejte péct do trouby na 120°C přibližně na 90 minut.