

Smažené nugety či hranolky z králičího masa „Rabbit & chips“

<https://www.varimesmarcelou.cz/smazene-nugety-ci-hranolky-z-kraliciho-masa-rabbit-chips>

Smažené nugety z králičího masa jsou křupavé, pikantní a velmi jedlé. Příprava je snadná a dá se rozložit do dvou dnů. Maso si naložíme večer a druhý den už jen smažíme. Podívejte se, jak si připravit „Rabbit & chips“.

Králičí maso se v mé kuchyni vyskytuje poměrně často. Připravuji ho na mnoho způsobů. U tohoto receptu jsem se trochu inspirovala přípravou „Fish & chips“ a připravila jsem „Rabbit & chips“.

Na přípravu smažených nuget či hranolků z králíka budeme potřebovat

Marináda na naložení masa

- 1 celé syrové vejce
- 1 nadrcený stroužek česneku
- Mleté [chilli](#) (každý dle své volby)
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 1 polévkovou lžící citronové šťávy

Dále potřebujeme

- 2 vykostěná zadní stehna z [králíka](#)
- 3 polévkové lžíce hladké mouky
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky nebo kari (výběr)
- Olej na smažení
- Pánev WOK

Náročnost: snadné

Čas naložení: 12-24 hodin (dle možností)

Čas přípravy: 30 minut

Doba smažení 6-7 minut

Na plechu v troubě dotáhnout 15 minut na 150 °C

Postup přípravy smažených nuget

Přípravu si rozložíme do 2 dnů. Večer králičí stehna vykostíme. Z vykostěného masa ostrým nožem nakrájíme proužky.

Do misky vložíme všechny uvedené suroviny na marinádu a metličkou je prošleháme, aby se dokonale spojily. Nyní do marinády vložíme nakrájené maso a promícháme, aby se maso krásně obalilo marinádou.

Misku s naloženým masem zakryjeme potravinářskou folií a uložíme ji do chladu, aby maso nasálo všechny chutě.

Pro svůj recept jsem se trochu inspirovala přípravou „Fish & chips“ a připravila jsem moje „Rabbit & chips“.

Druhý den naložené [králíčí maso](#) před smažením umístíme do pokojové teploty alespoň na 1 hodinu. Pak maso přendáme na cedník, aby okapalo.



Do pánve WOK nalijeme olej, trochu víc, aby maso při smažení bylo ponořené a začneme ho zahřívat. Do prázdné misky nasypeme hladkou mouku a přidáme buď mletou sladkou papriku nebo kari. Záleží na vašich chutích. Tentokrát jsem použila papriku.

Okapané kousky masa obalíme v mouce a vložíme je do rozpáleného tuku (když do oleje ponoříme špejli a začnou se okolo dřeva vytvářet bublinky, můžeme začít smažit), kde je smažíme 6-7 minut (jsou krásně zlatavé). Celý proces smažení jsem opakovala do spotřebování připraveného masa (3x).



Usmažené králičí hranolky vložíme na plech a umístíme je ve vyhřáté troubě na 150 °C, kde je necháme na 15 minut dotáhnout.

Rabbit & chips podáváme samozřejmě s [bramborami](#) a záleží na každém, zda zvolí hranolky, opečené klíny z trouby nebo jinou variantu brambor. Protože doma milujeme [šťouchané brambory](#), byla to jasná volba.

