

# Denisa se učí STÁHNOUT KRÁLÍKA

## NAŠ TIP

Králíka stačí jednou silně klepnout dobře mířeným polínkem za uši.



Domácí chov králíků zajišťuje spolehlivý přísun dietního a jemného masa. Ovšem není přísunu bez přesunu. Jak se asi dostane králík z králíkárně na pekáč? S pomocí dědy Františka jsem to poprvé zvládla bez úhony a příště si už troufnu sama. A co vy?

TEXT DENISA BARTOŠOVÁ

FOTO ROBERT TICHÝ

**VYKRVENÍ** Zabitého králíkovi naříznete zátylek a odchytíte do kastrůlku krev. Terve pak pověste králíka za pacičky do výše vašich očí, čelem k vám. Proto asi dřív stával na každém dvoře ořech, ty jeho větve jsou prostě ideální. A jde se na věc!



## Jak stáhnout králíka a získat maso i kůži

**1/ ZAČÁTEK** Kůži začněte stahovat od paciček. Ponožky nechte vyšší a pak naříznete kůži na obou stehnech. **2/ STAHOVÁNÍ** Opatrně nožičkem uvolňujte kůži a stahujte až ke hlavě. **3/ HLAVA** Po stažení můžete hlavu odříznout, vydloubnout oči a použít na polévku. **4/ VYVRŽENÍ** Rozřízněte břišní dutinu a všechny vnitřnosti dejte stranou. **5/ JÁTRA** Na pečení nebo do polévky použijete játra, srdíčko a plíce. Omyjte je ve studené vodě.

**6/ LEDVINKY** Můžete je nechat na místě. **7/ KOUPEL** Vyvrženého králíka vložte do kýble s vodou a odřízněte mu pacičky. **8/ ŠTASTNÁ PACIČKA** Starobylý talisman štěstí je prý ukrytý v té pacičce, která sebou škube jako poslední. **9/ KŮŽE** Staženou kůži navlečte na kovový napínák a odřízněte i přední zbytky pacěk. **10/ VYPNUTÍ** Kůži dobře vypněte a pověste do stínu usušit. **11/ SUROVINY** Králík v pekáči půjde do trouby, vnitřnosti na hůj.