Králík s vypečenou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Králičí stehna 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Cibule červená 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Špek 80 g
- Francouzská hořčice 1 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Smetana na vaření 1 kelímek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králičí stehna omyjeme, vložíme do pekáčku, osolíme a opepříme. Přidáme celé stroužky česneku, cibuli nakrájenou na klínky a mrkev nakrájenou na menší kousky.

Špek nakrájíme na tenké plátky a poklademe na maso. Podlijeme několika lžícemi vody a vložíme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme za občasného podlévání přibližně 45 minut.

Hořčici rozmíchanou s kečupem přidáme k masu a pečeme ještě dalších 45 minut. Poté vyjmeme stehna a vše ostatní slijeme do hrnce. Vše rozmixujeme a přidáme smetanu. Necháme přejít varem.

Maso podáváme se zeleninovou rýží, přelijeme smetanovou omáčkou.