

Ďábelký králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- cibule 100 g
- sádlo 75 g
- slanina 50 g
- máslo 50 g
- česnek 3 stroužek
- feferonka 1 ks
- moravanka 1 sklenice

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěného králíka naporcujeme, prošpikujeme slaninou a potřeme oloupanými, utřenými se solí stroužky česneku
2. Na rozehřátém sádle zpěníme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli, na ni položíme porce králíka a opečeme ze všech stran
3. Poprášíme mletou paprikou, zalijeme na drobno nakrájenou zeleninou i s nálevem a promícháme
4. Přidáme očištěnou na jemno nakrájenou feferonku a dusíme doměkka, podle potřeby za občasného podlévání vodou
5. Ke konci pokrm zjemníme máslem.