Králík na zelí

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 5

- naporcovaný králík 1 ks
- zelí sterilované 2 balení
- špek 100 g
- sůl 1 lžička
- kmín 1 lžička
- pepř 0.5 lžička
- česnek 3 stroužek
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Pekáč vymažeme sádlem, vložíme zelí i s nálevem, poklademe porce králíka. Okořeníme, osolíme a posypeme nakrájeným česnekem. Navrch položíme plátky špeku.
Přikryjeme poklopem a pečeme při 170 °C asi hodinu doměkka.

Poznámka:

Králíka solím jen jemně, protože mám ráda výraznou chuť kmínu, která se k němu nejvíce hodí.