

Pečený králík na víně a koňaku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- hnědé žampióny 3 ks
- koňak 100 ml
- suché bílé víno 200 ml
- čerstvá petržel 1 snítka
- čerstvý tymián 1 snítka
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěného králíka naporcujeme, omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme
2. Slaninu nakrájíme na malé kostičky, oloupanou cibuli i stroužky česneku nakrájíme na drobno, houby očistíme a pokrájíme na malé kousky
3. V pánvi na rozehřátém oleji orestujeme cibuli i česnek, přidáme slaninu a společně opečeme
4. Vypečený tuk i s olejem slijeme do pekáčku, zahřejeme ho, opečeme na něm porce králíka, přidáme cibuli se slaninou a česnekem, na drobno nasekanou petržel i tymián, zalijeme koňakem, vínem a trochou vody
5. Dáme péct do vyhřáté trouby na 180 °C, po 30 minutách přidáme nakrájené houby a pečeme

dalších 30 minut do měkka, za občasného přelévání vypečenou šťávou a podle potřeby podlévání vodou.