

Pečený králík na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- česnek 2 ks
- špek 120 g
- vepřový bůček 600 g
- cibule 2 ks
- kmín 1 lžička
- kuřecí vývar 250 ml
- sůl 0.5 lžička
- čerstvě mletý pepř 0.5 lžička
- čerstvý tymián 3 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Několik stroužků česneku a asi polovinu špeku nakrájejte. Do masa udělejte špičkou nože ostré zářezy a vsuňte do nich kousky česneku a špeku. Totéž můžete udělat i s bůčkem. Obě masa můžete také jen potřít prolisovaným česnekem. Králíka osolte, opepřete a lehce ho otiskněte v mouce, bůček stačí jen osolit a opepřit.

2

Zbylý špek nakrájejte na kostičky a nechte je vyškvařit. Přidejte najemno nakrájenou cibuli, zbylý česnek, kmín a všechno maso a zprudka ho opečte ze všech stran.

3

Podlijte částí vývaru, přidejte tymián a zakryté pečte v troubě předehřáté na 160 °C. Často přelévejte vypečenou šťávou, případně dolévejte vývar. Pečte asi 45 minut až 1 hodinu, až bude maso měkké.

4

Podávejte nejlépe s nastavovanou kaší nebo také s bramborovými noky a dušeným špenátem.

Poznámka:

česnek - 2 palice