

Králík pečený pod kachním dozorem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- králík 1 ks
- voda 2 dl
- sůl 2 špetka
- kmín 2 špetka
- kachna 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Králíka i kachnu potřeme solí, bohatě pokmínujeme, naskládáme tak, aby porce králíka byla vždy alespoň částečně „pod dozorem“ (zakryta) porcí kachny.

Dáme do pekáče, podlijeme vodou a pečeme na střední teplotu přikryté v troubě cca 2 hodiny.

Následně ještě dopečeme cca 30 minut nezakryté, tak u masa docílíme zlatavé barvy.

Velmi často a poctivě přeléváme výpekem. Maso králíčí i kachní je poté extra chutné a odpadá od kosti.

Tip: Jako příloha se hodí kysané zelí a houskový knedlík.