Lovecký králík na boku

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- libový vepřový bok bez kosti 6 plátek
- koření divočina 1 lžička
- králík 1 ks
- jalovec 10 kulička
- koření zvěřina 1 lžička
- sůl 2 špetka
- kořenová zelenina 1 svazek
- cibule 1 ks
- česnek 1 ks
- uzený špek 100 g

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do naporcovaného masa (vepřové i králičí) poctivě vetřeme vzniklou olejovo-kořeněnou směs z v hmoždíři drceného jalovce, koření „Zvěřina + Divočina“, utřené palice česneku a oleje.
Maso dle svých zvyklostí osolíme a vložíme do připraveného pekáče a to tak, že střídavě klademe porci vepřového a králičího. Maso na povrchu poklademe na hrubé kusy pokrájenou kořenovou zeleninou, a kousky uzeného špeku. Podlijeme 2 dl vody a přikryté dáme péct na střední teplotu do trouby na cca 2-3 hodiny.
Zhruba vždy po hodině pečínku zkontrolujme a poslední hodinu intenzivně přeléváme vypečenou

šťávou. Po upečení uděláme z výpeku tzv. loveckou omáčku, do které propasírujeme polovinu kořenové zeleniny, čímž se nám i zahustí a podáváme s vařeným bramborem.
Tip: Podáváme s vařeným bramborem.