Králík na bílém víně od Vilemíny

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- víno 0.3 l
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- celý králík 1 ks
- olej 4 lžíce
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- provensálské koření 0 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Králíka omyjeme a osušíme, zbavíme všeho viditelného loje i šlach a naporcujeme. Osolíme a opepříme. Porce poskládáme na pekáč s trochou oleje, zasypeme cibulí a česnekem a posypeme vydatně provensálským kořením. Zalijeme vínem skoro na 2 cm vysoko, aby se králík nevysušil a vytvořilo se dost šťávy. Zakryjeme alobalem (poklicí) a pečeme v troubě 150 stupňů teplé asi hodinu a půl, není třeba ani podlívat.
Podáváme s lehkou přílohou, rýží, brambory nebo kaší. S králíkem můžeme péci i porce kuřete.

Poznámka:

podle chuti provensálské koření, sůl a pepř