Coniglio al rosmarino

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- celý králík 1 ks
- česnek 5 stroužek
- cibule 3 ks
- bílé víno 200 ml
- špek 200 g
- slanina 100 g
- rozmarýn 3 snítka
- sůl 3 špetka
- pepř 3 špetka

Doba přípravy: 220 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Omytého, osušeného a naporcovaného králíka, lehce osolíme a okořeníme pepřem
2. Utřeme česnek se solí a porce masa touto směsí pomažeme, pak maso zprudka orestujeme na dobře rozehřátém oleji, aby se pěkně zatáhlo
3. Lehce opečené porce králíka vložíme do pekáčku, přidáme na čtvrtky nakrájenou cibuli, kousky špeku a slaniny, maso posypeme čerstvým rozmarýnem
4. V troubě vyhřáté na 160-170 °C pečeme asi 3 hodiny, za občasného podlévání bílým vínem, vodou a přeléváním šťávy z výpeku.

Doporučení:
Jako přílohu podáváme různě upravené brambory.