

Králík na česneku se špenátem a bramborovým knedlíkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Česnek 10 stroužek
- Slanina 200 g
- Rozmarýn 4 snítka
- Olivový olej 1 ks
- **ŠPENÁT**
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Čerstvý špenát 1 balíček
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Máslo 1 lžíce
- Smetana 150 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka omyjte, osušte a naporcujte na osm dílů. Každý důkladně osolte a opepřete a potřete utřeným česnekem. Dejte do pekáčku, zasypte slaninou, přidejte rozmarýn a zastříkněte olejem. Podlijte vodou a přikloпенé pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi hodinu. Poté odklopte a další hodinu dopečte. Přelévejte výpekem. Mezitím, co se králík peče, udělejte špenát a knedlíky. Na špenát rozpalte olej v pánvi, přidejte nasekaný česnek a po minutě rovněž spařený špenát. Promíchejte, podle chuti osolte a opepřete. Pak zjemněte máslem a nakonec vlijte smetanu a nechte špenát zhoustnout. Dosolte podle chuti. Na knedlíky vařte brambory 20 minut ve slupce doměkka. Scedte a nechte je zcela zchladnout. Uvařit je můžete i o den dřív. Pak je zvažte, nastrouhejte na jemné straně struhadla a přidejte mouku – přesně třetinu váhy brambor. K bramborám a mouce vyklepněte jedno vejce, přidejte špetku soli a zpracujte do těsta. Pokud bude příliš řídké, dosypte mouku. Z těsta vytvarujte dva knedlíky a vařte je 10–15 minut ve vroucí osolené vodě. Podávejte společně, porci masa, knedlíků a špenátu, přelité výpekem.