

Králík s řapíkatým celerem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- kmínu 1 špetka
- pórek 2 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- česnek podle chuti 1 ks
- trocha másla nebo oleje 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka naporcujeme, oddělíme nohy a vložíme je do zapékací pánve. Prosolíme, opepříme a pokmínujeme maso. Je dobré mít skleněnou poklici, abychom mohli pokrm snadněji kontrolovat. Pórek nakrájíme na kolečka, ale pouze světlou část. U řapíkatého celeru krájíme jenom stonky, listy si necháme na ozdobu nebo do salátu. Připravenou zeleninu promícháme, přidáme česnek a nasypeme ji na králíčí maso. Nahoru dáme kousek másla nebo zakápneme olejem.

Pánev zaklopíme poklicí, aby neutekla šťáva. Vložíme ji do vyhřáté trouby a pečeme prvních 15 minut při 220 °C. Pak teplotu snížíme na 175 °C a pečeme hodinu a 15 minut. Občas promícháme zeleninu a šťávou poléváme maso. Na posledních 15 minut poklici sundáme, aby králík dostal barvu. Protože jsme používali pokličku, šťáva ze zeleniny se dostala do masa a to není vysušené.

Králíka podáváme s upečenou zeleninou bez další přílohy. Dozdobíme listy celeru.