

Smetanový králík v zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- celý králík 1 ks
- bílé kysané zelí 2 balení
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Králíka naporcujeme. Jednotlivé kusy osolíme a opepříme. Vložíme do pekáčku a proložíme kysaným zelím. Vše zalijeme smetanou, přiklopíme a dáme péct na 200 °C. Průběžně kontrolujeme, aby se vršek nepřipékal.

Pečeme přibližně 2 hodiny dokud není králík zcela měkký. Jako příloha se nejlépe hodí bramborový knedlík.