

Králík na slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- králík 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- trocha kremžské hořčice 1 ks
- cibule 2 ks
- rajčata 4 ks
- anglická slanina 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Omytého králíka naporcujeme, trochu osolíme a pomazeme kremžskou hořčicí. Oloupeme cibuli, omyjeme rajčata a oboje nakrájíme na tenčí kolečka.

Zapékací mísu vyložíme plátky anglické slaniny. Na slaninu položíme porce masa a přidáme pokrájenou zeleninu. Vložíme do trouby a pečeme při 200 °C doměkka. Maso by mělo zrudnout. Podáváme s vařenou rýží nebo opečenými brambory.