

Králík na liškách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vykostěná králíčí zadní stehna 2 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- podle chuti olej 1 ks
- dle chuti koření 1 ks
- šlehačka 1 ks
- lišky 2 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky králíčího masa naklepeme, podle chuti osolíme, opepříme a okořeníme. Pak je opečeme z obou stran na troše oleje a nakonec naskládáme do pekáčku.

Maso posypeme houbami, ještě trochu osolíme, zalijeme sladkou šlehačkou a ve vyhřáté troubě zapečeme. Můžeme přidat i trošku kmínu. Podáváme s vařenými brambory a čerstvým zeleninovým salátem.