

Zapečený králík se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- trocha soli 1 ks
- pepř podle chuti 1 ks
- olej podle potřeby 1 ks
- sýr 250 g
- anglická slanina 250 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka rozporcujeme, osolíme a opepříme a naskládáme do zapékací misky. Přilijeme trochu oleje. Na králíka nastrouháme sýr a rozložíme plátky anglické slaniny. Zapékací mísu dáme do ledničky a necháme 24 hodin uležet.

Druhý den králíka podlijeme vodou a dáme do trouby. Pečeme zhruba 1,5 hodiny při 180-200 °C. Podáváme nejlépe s brambory.