

Pečený králík na cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- králík 1 ks
- sůl 1 lžička
- velká cibule 3 ks
- balzamikový ocet 2 lžíce
- voda 2 lžíce
- bobkový list 2 ks
- nové koření 5 kulička
- kmín 1 lžička
- anglická slanina vcelku 150 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Králíka omyjeme, naporcujeme a jednotlivé kusy osolíme. Cibuli oloupeme, překrojíme a nakrájíme na proužky.

Na dno velkého plechu s vyššími okraji rozprostřeme cibuli, zakápneme balzamikovým octem a vodou. Cibuli promícháme a rozložíme na ni kusy masa. Do směsi přidáme bobkový list, nové koření a vše posypeme kmínem. Na porce masa rozložíme kousky anglické slaniny a vše vložíme do trouby. Pečeme při teplotě 180 °C asi 1,5 hodiny. Během pečení maso podléváme puštěnou šťávou nebo vodou.