

Labužnický králík na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- petrželka 1 ks
- koření grilovací 2 lžička
- smetana 250 ml
- paprika sladká mletá 1 lžička
- máslo 0.5 kostka
- králík 1 ks
- hořčice 5 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrůlku rozehřejeme máslo, přidáme koření a papriku. Necháme provonět a po chvíli vmícháme hořčici. Králíka vložíme do pekáčku a potřeme teplou marinádou. Zakryjeme fólií a necháme do druhého dne v lednici rozležet.

Pak dáme péct do trouby předehřáté na 200 °C. Pekáček přikryjeme alobalem a v průběhu pečení potíráme výpekem. Po 45 minutách sundáme alobal a polijeme maso osolenou smetanou. Pečeme dalších 45 minut.

Opět občas potřeme výpekem. Podáváme se salátem a bramborovou kaší.

