

Králík trochu jinak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- strouhanka 2 lžíce
- vejce 3 ks
- vykostěný králík 600 g
- sůl 1 ks
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykostíme zadní stehna a hřbet králíka. Maso nakrájíme na kostky, osolíme, potřeme třeným česnekem.

Vložíme do pekáče a zalijeme olejem. Necháme přes noc v chladu uležet. Poté v troubě pečeme asi 75 minut. Zhruba 10 minut před dopečením zalijeme rozšlehanými vejci se strouhankou. Podáváme s bramborovou kaší a salátem.