

Babiččin králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Naložené papriky 1 sklenice
- Brambory 5 ks
- Plátkový sýr 1 balíček
- Šlehačka 2 dl
- Sůl 1 lžička
- Pepř mletý 1 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Naporcovaného králíka osolíme a opepříme, brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Do pekáče vysypeme celý obsah sklenice naložené cibule s paprikami, poklademe kolečky brambor, rozložíme porce králíka, znovu kolečka brambor, přikryjeme sýrem zalijeme šlehačkou a necháme 2 hodiny v chladnu odležet. Pečeme pomalu do měkka.
Podáváme bez přílohy.