

Králičí balíčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králičí hřbet a zadní běhy 1 ks
- Anglická slanina 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Tymián 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na menší kousky (cca 4-5 kousků na 1 porci), osolíme a opepříme.

Každý kousek masa zabalíme do plátku anglické slaniny.

Cibuli nakrájíme na kostičky, česnek na plátky. Na dno pekáčku dáme polovinu cibule a polovinu česneku, mírně osolíme a posypeme tymiánem.

Naskládáme balíčky těsně vedle sebe, posypeme zbylou cibulí a česnekem, opět osolíme a okořeníme tymiánem.

Pečeme v troubě cca 1 hodinu.

Podáváme s rýží nebo vařenými bramborami.