

Králičí stehna Moravanka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králíčí stehna 4 ks
- Česneková pasta 1 ks
- Kečup - jemný 1 ks
- Zeleninová směs 1 sklenice
- Anglická slanina 200 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do zapékací mísy dáme 2 lžice česnekové pasty (česnek se solí a trochu sádla), 5 lžic sladkého kečupu, 1 Moravanku i s nálevem (cibulky a okurčičky nakrájíme na drobno). Zamícháme a do vzniklé kašičky položíme osolená stehna. Obalíme ze všech stran, přiklopíme a dáme přes noc do lednice odležet.

Druhý den narájíme slaninu, nasypeme ji na stehna a dáme přiklopené na 40 minut péci do trouby, vyhřáté na 200 °C. Pak ještě na deset minut odstraníme vrchní část zapékací mísy a dopečeme. Podáváme s rýží, bramborami nebo pečivem. Je to rychlé a dobré.