

Králík , zelí, - pečený

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Paprika 1 ks
- Sterilované zelí 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Květák 1 ks
- Olej 1 ks
- Uzený bůček 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáče připravíme jednu papriku na proužky, 2 lžíce sterilovaného zelí, cibuli nakrájenou na nudličky, lze přidat i kousek kvěťáku. Na zeleninu položíme porce králíka a zalijeme olejem. Podléváme vodou.

Pokud nemáte rádi suché maso, pečte králíka současně s plátkem uzeného bůčku.

Přílohy: brambory, bramborová kaše, knedlík , zelí