

Králík ala vepřová pečínka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králíčí stehna 4 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Slanina 200 g
- Kmín 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na větší kousky (3-4 kousky na 1 porci), promícháme s nakrájenou cibulí, nakrájenou slaninou, utřeným česnekem, kmínem a solí. Necháme v lednici uležet nejlépe do druhého dne. Druhý den upečeme v troubě asi 1-1,5 hodiny na 200 °C. Můžeme mírně podlít, ale není to nutné, cibule i maso pustí dost šťávy.

Podáváme se zelím a bramborovým nebo houskovým knedlíkem, bramborovou kaší nebo vařenými bramborami.

Malá obměna: k masu přimícháme asi 500 g kysaného zelí a pečeme vše dohromady. Tady je nejlepší příloha bramborový knedlík.