

Králík Co dům dal

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Kečup - jemný 5 lžíce
- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Vegeta 1 lžíce
- Bílé víno 1 dl
- Olivový olej 3 lžíce
- Tavený sýr 3 ks
- Mražená zelenina 0.5 balení
- Králíčí stehna 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve připravíme marinádu. Cibuli a česnek očistíme a nakrájíme najemno. Přidáme kečup, hořčici, vegetu, víno, olej a mraženou zeleninu. Porce králíka naskládáme do zapékací misky nebo pekáčku, zalijeme marinádou a necháme přikryté asi 1 hodinu péct při 180 °C. Poté maso přendáme na talíř a výpek zahustíme taveným sýrem.

Králíka Co dům dal podávám s rýží natural, ale ani s těstovinami není marný.