

Králík na hořčici

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 ks
- Slanina 150 g
- Hořčice plnotučná 3 lžíce
- Pepř mletý 1 špetka
- Paprika - sladká 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka naporcujeme, našpikujeme slaninou. Utřeme česnek se solí a vzniklou pastu vetřeme do králíka. Posypeme sladkou paprikou a lehce bílým pepřem. Podlejeme a pečeme do měkka. Podáváme s bramborem, ale je možno i jiné přílohy.