

Králík na kapustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Anglická slanina 300 g
- Cibule 4 ks
- Česnek 10 stroužek
- Sůl 1 lžička
- Pepř mletý 1 špetka
- Kapusta 1 ks
- Voda 1 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka rozporcujeme, porce osolíme a opepříme. Cibuli nakrájíme, česnek rozmačkneme a pokrájíme, kapustu nakrájíme na čtverečky. Do pekáče (používám „železnák“) dáme půlku pokrájené kapusty, na to půlku nakrájené cibule a půlku česneku. Poklademe porcemi králíka a na každou porci dáme plátek anglické slaniny cca 3 mm silné. Potom opět cibuli a česnek, na závěr kapustu. Podlijeme jen trošičkou (1 dcl) vody, přiklopíme a pečeme v troubě cca 1 až 1 a 1/2 hodiny. Výsledný efekt: kapusta by měla být rozpečená na kašičku spolu s cibulí a česnekem, králíček pod slaninkou nádherně červený.