

Králík na kapustě II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Kapusta 1 ks
- Sůl 1 ks
- Masox 1 ks
- Hera 1 ks
- Králík 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kapustu rozděláme na listy a spaříme asi tak 5 min. ve vařící vodě. Vyjmeme, necháme okapat. Anglickou slaninu opečeme, vyjmeme a necháme stranou. Do kastrolu přidáme tuk (Heru) a králíka, kterého jsme předtím osolili, zprudka opečeme z obou stran.

Vezmeme pekáč, na dno rozložíme spařené listy kapusty, na to položíme opečenou anglickou slaninu a poklademe opečeným králíkem. Toho poklademe opět slaninou a nakonec vše přikryjeme listy spařené kapusty a tuk z kastrolu vylijeme na kapustu.

Ve 1/4 litru vody si rozděláme 2 masoxy a nalijeme na králíka. Přiklopíme a pečeme podle stáří králíka, 3/4 hod až hodinu. Když šťáva vypéká možno podlévat.

Příloha: buď vařené brambory, ale nejlepší jsou malé bagety, nebo velká na plátky, tedy bílé pečivo. Moje rodina tento recept miluje a je to velice jedlé.