

Králík na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Paprika 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Med 2 lžíce
- Vývar 1 ks
- Škrobová moučka 2 lžička
- Badyán 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka potřete směsí oleje, soli, papriky a česneku a nechte uležet. Dejte péct do trouby předehřáté na 180 °C a pečte zakryté, až maso změkne. Posledních 20 minut odstraňte víko pekáče a maso přelijte zálivkou z vody, medu a vývaru, případně přidejte badyán. Šťávu nakonec zahustěte škrobovou moučkou rozmíchanou v troše vody. Chcete-li mít šťávu jemnější, můžete spolu s králíkem upéct i pár jablíček.