

Králík na petrželi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Petržel 3 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 50 g
- Rozmarýn 1 hrst
- Tymián 1 lžička
- Víno 2 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka naporcujeme a osolíme. Petržel a cibuli oloupeme, pokrájíme a nasypeme do pekáče. Na zeleninu rozložíme maso, které poklademe kousky másla. Vše posypeme lístky rozmarýnu a tymiánu a podlijeme vínem.

Pekáč přiklopíme a pečeme při 200 stupních asi hodinu (popřípadě podléváme). Ke konci pečení odklopíme a dopečeme dozlatova. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo brambory.