

Králík na ruby

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Žampiony 1 balení
- Cibule 1 ks
- Masox 1 kostka
- Voda 500 ml
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka omyjeme osušíme a naporcujeme, osolíme, opeříme, opaprikujeme, obalíme v rozšlehaném vejci a strouhance. Opečeme na pánvi po obou stranách. Na vymazaný plech poklademe na kolečka nakrájenou cibuli a plátky žampionů. Přidáme králíka a podlijeme vodou, v které jsme rozpustili kostku masoxu, pečeme zakrytého v troubě za občasného polévání výpekem do úplného změknutí. Výborně chutná s rýží, opečenými bramborami nebo bramborovou kaší.