

Králík na šalvěji s hermelínem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králíčí maso 4 ks
- Cibule 2 ks
- Hermelín 2 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Brambory 2 kg
- Šalvěj 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové brambory oloupeme, nakrájíme na kolečka, rozložíme na dno pekáčku a osolíme. Cibuli nakrájíme na tenké proužky, rozložíme na brambory a opět mírně posolíme. Plátky masa osolíme a hustě posypeme sušenou šalvějí. Naskládáme vedle sebe na brambory a cibuli. Hermelíny podélně rozkrojíme, každý na 2 stejná kolečka. Na každý plátek masa položíme řeznou stranou dolů kolečko hermelínu a nahoru dáme plátek slaniny. Podlijeme asi 1/2 dcl vody a pečeme na 200 °C cca 1 hodinu.

Podáváme se zeleninovým salátem.

Místo šalvěje můžeme použít tymián, rozmarýn, oregáno nebo jiné bylinky, které máme rádi. Nejlepší je však použít pouze jeden druh bylinek - nekombinovat je.