

Králík na zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Kysané zelí 1 balíček
- Cibule 1 ks
- Slanina 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka omyjeme naporcujeme. Osolíme, opepříme a přidáme trošku grilovacího koření. Zelí slijeme a vysypeme na plech nebo pekáč. Na to dáme porce králíka, mírně podlijeme a pečeme. Před koncem asi půl hodiny přidáme česnek a nebo cibuli. Když dáme cibulku nakrájenou na kostičky přidáme i slaninu, kterou předem rozškvaříme na pánvičce. Jako přílohu podávám brambory nebo knedlík.