

# Králík po španělsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Králík 1 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Cibule 3 ks
- Špekáček 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Kečup - jemný 1 ks
- Rajský protlak 1 plechovka

**Doba přípravy:** 100 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Menší porce králíka osolit, opepřit a opéct na prudko. Vložit do pekáče. Na tuku osmahnout nakrájené cibule, nakrájenou uzeninu na kostičky, prolisovaný česnek, přidat kečup, rajský protlak, prohřát. Vylít na králíka a dát péct při 220 °C., po hodině odkrýt a ztlumit.

Výborná příloha je rýže, brambory, bramborová kaše, ale i hranolky. Tatarku nedoporučuji, omáčka je masnější z uzenin.