

Králík podle Štarka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Brambory 1 kg
- Sádlo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Koření 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáč vymažeme sádlem a zasypeme polovinou osolených brambor. Na ně položíme okořeněné a osolené porce králíka a zasypeme druhou polovinou brambor. Pečeme odkryté asi 40 minut. Pak zalijeme smetanou, zakryjeme a dopečeme asi 30 - 40 minut.
Jednoduchý a málo známý recept.