

Králík s uzeným sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Cibule 2 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Uzený sýr 200 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáč vymažeme máslem a navrstvíme jemně nakrájenou cibuli. Na ni položíme porce osoleného, opepřeného a okmínovaného masa. Trochu podlejeme a přiklopené dusíme v troubě. Cibule by se měla rozvařit. Pak odklopíme a pečeme maso do zlatova. Pak zalijeme smetanou, počkáme, až se pečením vše propojí, a porce posypeme nastrouhaným uzeným sýrem. Necháme ho rozpustit a podáváme.