

Krétský králík s vejci a jogurtem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Citron 2 ks
- Olej 0.5 sklenice
- Jogurt 500 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka omyjeme a polijeme dvěma vymačkanými citróny a necháme odstát 2-3 hodiny (sem tam obracet ve štávě). Pak králíka dáme do pekáčce, osolíme, opepříme. Zalijeme olejem a trochou vody a upečeme. Upečeného králíka vyjeme z trouby.

V misce rozmícháme jogurt s vejci a 2-3 lžícemi vody. Tímto králíka zalijeme a necháme v troubě dalších 15-20 minut, než omáčka zhoustne.

Podáváme s čerstvým salátem, ale můžete přidat i vařené brambory atd., to už je na Vás.