

Maminčin králík na cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 7

- Králík 1 ks
- Červená cibule 1 kg
- Sádlo 3 lžíce
- Kmín 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Pepř celý 1 ks
- Masox 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Cibuli nakrájíme na větší kostky, dáme do pekáče a zvolna smažíme na sádle do sklovata. Mezitím naporcujeme králíka na menší kusy, obalíme je v mouce smíchané s paprikou a solí, okořeníme a vložíme na rozpálenou cibuli. Vše ještě chvíli pečeme, podlijeme šálkem vody, přidáme koření a dobře celé promícháme.

Stáhneme z ohně a dáme dobře přikryté péct do trouby při 180°C asi hodinu a půl. Pravidelně podléváme, aby byl dostatek šťávy.