

Nejlepší králík a velice jednoduchý

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 1 ks
- Paprika - sladká 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Máslo 1 ks
- Brambory 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka vložíte do pekáče, osolíte, trošku opepříte, posypete sladkou paprikou, může být větší množství aby chytl barvu. Vložíte celou cibuli neloupanou a spoustu česneku také neloupaného, nemusíte se bát, česnek tomu dodá správnou chuť. A dáte péct dokud králík nezměkne, ke konci přidáte máslo. Jako příloha jsou nejlepší brambory