

Pečený králík na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králíčí maso 4 ks
- Slanina 60 g
- Máslo 40 g
- Česnek 6 stroužek
- Hladká mouka 10 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Odleželého králíka protkneme proužky slaniny a mírně osolíme. Na pekáč dáme máslo, přidáme rozetřený nebo nastrouhaný česnek, osmahneme, vložíme králíka, trochu podlijeme a upečeme. Měkkého králíka vyjmeme, šťávu zahustíme moukou, krátce osmahneme, podlijeme a důkladně povaříme. Podáváme se špenátem a opečenými brambory.