

Provensálský králík na vejcích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králíčí stehna 4 ks
- Mrkev 4 ks
- Brambory 1 kg
- Sůl 1 ks
- Provensálské bylinky 2 lžička
- Máslo 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 2 ks
- Vejce 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna osolíme, okořeníme, zprudka opečeme a přendáme do pekáče. Přidáme na kolečka pokrájenou cibuli, česnek a špalíčky mrkve. Přidáme máslo a podlijeme vodou, pečeme přikryté asi 40 minut. Poté přidáme brambory pokrájené na poloviny. Pečeme dál přikryté asi 20 minut. Poté odkryjeme a pečeme, dokud stehna nezezlátnou a brambory nebudou mít křupavou kůrčičku. Poloviny vajec vhodíme do pekáče asi 10 minut před podáváním. Krásně se do nich nasákne chuť výpeku a vejce nebudou tak suchá.