

Smažený králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Králíčí zadek 1 ks
- Sůl 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 1 hrnek
- Strouhanka 1 hrnek
- Rostlinný olej 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso vykostíme a nakrájíme na plátky. Rozmixujeme cibuli, česnek a sůl. Touto směsí potřeme maso a necháme uležet (asi hodinu). Pak jednotlivé plátky obalujeme v mouce rozšlehaném vejci a ve strouhance. Smažíme v rozpáleném oleji po obou stranách. Podáváme s bramborovou kaší.