

Pečený králík s citronovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Špek 70 g
- Mletý černý pepř dle chuti 5 špetka
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Větvičky rozmarýnu 2 ks
- Citron 1 ks
- Králičí vývar 300 ml
- 33% smetana 200 ml
- Zelená petrželka 1 hrst
- Máslo 100 g
- Sůl dle potřeby 4 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu rozejděte na 180°C. Králíka naporcujte, prošpikujte špekem, osolte, opepřete, přidejte nasekanou cibuli, česnek, rozmarýn, na plátky nakrájený citron a za průběžného podlévání vývarem pečte do změknutí (asi 60 minut). Králíka vyjměte z výpeku, vyndejte také rozmarýn a citron, přidejte smetanu a nasekanou petrželku, omáčku dochutěte solí a pepřem.