

Králík na smetaně s hořčicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké cibule 3 ks
- Králíčí stehna 4 ks
- Sůl, černý pepř - dle chuti 2 špetka
- Plnotučná hořčice 200 g
- Anglická slanina, na nudličky 150 g
- Smetana ke šlehání 500 ml
- Olivový olej na plátky masa 2 lžíce
- Bramborové noky k podávání 1 kg

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli nakrájejte na tenké plátky a rozložte je na dno pekáče. Králíčí stehna ze všech stran důkladně osolte, opepřete, pomazte hořčicí a položte je do pekáčku na cibuli. Na maso dejte slaninu a vše zalijte smetanou. Přidejte pár kapek olivového oleje a pečte dvě a půl hodiny při 180°C.
2. na posledních 30 minut přidejte plátky másla a pečte odklopené. Podávejte s noky.