Pečený králík na zelí

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- sádlo 1 dl
- kysané zelí 1 kg
- česnek 3 stroužek
- klobása 100 g
- voda nebo vývar 3 dl
- sůl 1 ks
- drcený kmín 1 lžička
- králík (celý) 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Králíka omyjeme, osušíme, podle potřeby odblaníme a pořádně osolíme. Pokud chcete, můžete králíka jemně prošpikovat, aby nebyl suchý, a orestovat, aby se maso zatáhlo.

Klobásu nakrájíme nadrobno a smícháme ji se zelím. Do vyššího pekáče rozložíme kysané zelí s klobásou a česnek. Do pekáče na zelí položíme připraveného králíka a okmínujeme. Pak přidáme sádlo a vodu.

Takto připraveného králíka vložíme do předehřáté trouby a pečeme doměkka. Při pečení králíka otáčíme a podle potřeby podléváme.

Podáváme s oblíbenou přílohou - houskovým knedlíkem. Nebo chlebem.