

Králík podle babičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **omáčka**
- masox 1 ks
- česnek 5 stroužek
- voda 0.5 l
- mletá sladká paprika 2 lžíce
- cibule 2 ks
- králík 1 ks
- celý kmín 1 lžička
- **podle chuti**
- tymián 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Masox, papriku, kmín, tymián a česnek necháme přejít varem v 0,5 l vody.

Králíka naporcujeme a osolíme. Na sádle osmažíme nadrobno nasekanou cibuli, smažíme dozlatova.

Porce králíka srovnáme do pekáče, posypeme osmaženou cibulkou a přelijeme nálevem. V troubě pečeme králíka podle babičky dorůžova.

Králík podle babičky je dobrý s knedlíkem, ale přílohu si můžeme zvolit dle vlastní chuti.