

Provensálský králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- cibule 2 ks
- **podle chuti**
- máslo 1 ks
- **podle potřeby**
- celý černý pepř 1 ks
- piri piri papričky 3 ks
- slanina 1 ks
- bobkový list 2 ks
- provensálské koření 1 ks
- celé nové koření 1 ks
- sůl 1 ks
- hořčice 1 ks
- grilovací koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- polévková zelenina v soli 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka naporcujeme. Porce králíka osolíme a opepříme. Pekáč vyložíme plátky uzeného bůčku nebo slaniny.

Další část slaniny (bůčku) nakrájíme na kostičky a vyškváříme na pánvi. Přidáme na plátky nakrájenou cibuli a na drobno nakrájený česnek. Po zesklivatění pak přidáme polévkovou zeleninu se solí (nebo zmrazenou zeleninu pod svíčkovou). Zalijeme vodou, podusíme a odstavíme.

Do pekáče uložíme porce králíka na plátky slaniny, přidáme hořčici, grilovací koření, provensálské koření, celý pepř, nové koření a bobkový list. Vše zalijeme směsí z pánve, přidáme nahoru 3 papričky piri piri (aby šly dobře vytáhnout), poklademe plátky másla, podlijeme vodou nebo vývarem a pečeme na 200 °C doměkka. Při otáčení masa vyjmeme papričky piri piri, aby maso nebylo moc ostré. Po otočení králíka vlijeme šlehačku pro zjemnění. Provensálského králíka dopečeme odkrytého, aby se maso vypeklo do křupava.

Provensálského králíka podáváme s brambory nebo rýží.