

Králík na pepři

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 120 g
- celý pepř 1 balíček
- chléb 2 plátek
- králík 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Omytého králíka naporcujeme. Já používám zadní stehna, přední stehna a hřbet, z předku (žeber) uvařím polévku.

Do pekáče dáme naporcovaného králíka, máslo, balíček celého pepře a 2 krajíce chleba. Osolíme, podlijeme vodou nebo vývarem a za občasného podlévání a obracení upečeme doměkka.

Maso vyndáme a šťávu přecedíme, podle chuti dosolíme a upravíme hustotu.

Králíka na pepři podáváme s brambory, případně s houskovými knedlíky.