

# Králík na worchestru

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 3 ks
- hladká mouka 1 ks
- worchestrová omáčka 4 lžíce
- olej 1 lžíce
- voda 0.25 l
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- sůl 1 ks
- králík 1 ks
- mletý černý pepř 0.5 lžička

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejprve si připravíme omáčku: Smícháme worcestr, mletou papriku, olej, pepř a sůl. Promícháme na kaši.

Do pekáčku nakrájíme 2 - 3 cibule, na to poklademe porce králíka, které potřeme připravenou omáčkou a podlijeme 1/4 litrem vody. Králíka na worchestru pečeme dozlatova. Když je maso měkké, vyjmeme jej a omáčku zahustíme moukou. Vratíme zpět králíčí maso a krátce prohřejeme.

Králík na worchestru chutná nejlépe s bramborovými knedlíky.

