

Králík po myslivecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozmarýn 1 ks
- králík 1 ks
- česnek 1 ks
- olej olivový 1 ks
- ocet vinný bílý 1 sklenice
- sůl 1 ks
- list bobkový 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kousky králíka osolíme, osmahneme v pekáči ze všech stran na olivovém oleji. Přidáme celou hlavničku česneku rozkrojenou na dvě půlky, rozmarýn a bobkový list a necháme asi 10 minut na plotně. Vše potom přelijeme polovinou octa a vody, přikryjeme pokličkou, vložíme do trouby a pečeme asi hodinu na 180 st. Občas podlijeme vodou. Když je maso měkké, pekáč odkryjeme, zvýšíme teplotu, maso přelijeme zbytkem octa, vložíme zpět do trouby a počkáme až se ocet odpaří.