

# Náš králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- králík 1 ks
- anglická slanina 100 g
- tvrdý sýr 100 g
- smetana ke šlehání 0.25 l
- brambory 0.75 kg
- **podle chuti**
- vegeta 1 ks
- sůl 1 ks
- bazalka 1 ks
- šalvěj 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Králíka umyjeme, osušíme a naporcujeme. Kousky masa osolíme, hodně posypeme červenou paprikou a obalíme v mouce.

Pekáček vymažeme a poklademe plátky slaniny, na ně vyskládáme na silnější kolečka nakrájené oloupané syrové brambory. Brambory osolíme, okmínujeme a poprášíme vegetou.

Na brambory rozložíme porce králíka, posypeme strouhaným sýrem se šalvějí nebo bazalkou a celé zalijeme smetanou ke šlehání. V rozehráté troubě králíka upečeme doměkka.

Náš králík chutná nejlépe se zeleninovým salátem.