

# Králík s uzeným sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- kmín 1 lžička
- uzený jihočeský blok sýr 80 g
- sůl 1 lžička
- králík 1 ks
- cibule 3 ks
- muškátový květ 0.5 lžička
- smetana (30%) 0.25 l
- **podle potřeby**
- voda na podlití 1 ks
- vepřové sádlo 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Větší pekáč vymažeme sádlem a na dno vysypeme na kolečka nakrájenou cibuli, množstvím nešetříme.

Na cibuli vložíme osolené, pokmínované a muškátovým květem okořeněné porce králíka a vše lehce podlijeme vodou. Pekáč přiklopíme a dáme do trouby, aby se maso zpočátku dusilo a cibule se rozvařila. Podle potřeby podléváme vodou. Když je králík měkký, pekáč odklopíme a maso již povolna za občasného podlévání dopékáme. Jakmile začne povrch zlátnout, zalijeme maso 30 %

smetanou. Počkáme, až se pěkně propojí se štávou a pak posypeme nastrouhaným jihočeským uzeným bločkem. Králíka s uzeným sýrem necháme zapéct dozlatova.

Jednotlivé porce králíka s uzeným sýrem podáváme s bramborovými knedlíky.