

Králík na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 5

- Králík 1 ks
- Cibule velká 3 ks
- Česnek 6 stroužek
- Máslo 2 lžíce
- Špek 50 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Králíka odblaníme naporcujeme na jednotlivé kousky, prošpekujeme a dáme na 15 minut povařit ,tím se nám maso zatáhne a při pečení zůstane šťavnaté.Oloupeme cibuli nakrájíme i česnek dáme do pekáčku nato dáme králíka posolíme a poklademe plátky másla podlejeme vývarem co jsme králíka vařili přikrejeme a dáme do trouby péci na 180°C na 30 minut .Pak vyndáme maso, vysmahneme šťávu na tuk, zaprášíme moukou ,aby se nám udělala šťáva.Podlejeme vývarem, provaříme a vložíme zpět maso do šťávy a dusíme dokud není maso měkounké.

Ke králíkovi se hodí bramborový knedlík a špenát.