

Králík na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: jinuska



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- sádlo 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- kuličky pepře 4 ks
- česnek 4 stroužek
- drcený kmín 1 balení
- polohrubá mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu si přehřejeme na 180 stupňů. Králíka omejeme osolíme a položíme do pekáče. králíka potřeme lžící sádla a zbytek vložíme do pekáče společně s dvěma oloupanými stroužky česneku a kuličkami pepře. Podlijeme polovinou hrnku studené vody. Po půlhodině pečení přelijeme výpekem a znovu zakryjeme a snížíme teplotu o 20 stupňů a pečeme další půlhodinu. Zbývající stroužky česneku vetřeme do soli a potřeme králíka, vložíme na poslední půl hodinu. Na posledních 15 minut odstraníme z pekáče alobal aby se maso nevysušilo. Upečeného králíka vyjměte z pekáče a odstraňte kuličky pepře. Rozdělte maso na jednotlivé porce. Štávu z pekáče přecedíme do kastrůlku, poprášíme moukou a povaříme do zhoustnutí.