

Králík jako bažant

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králík menšího druhu se zprostí všech blan, od předku se odřízne zadek tak, aby při něm zůstaly ledviny. Prošpikuje se pak slaninou jako bažant nebo zajíc a peče se na pekáči, na nějž se nakrájí jedna cibule. K cibuli na pekáč přidáme dva bobkové listy. Pak se králík podleje patřičným množstvím vody. Během pečení se podlévá vlastní šťávou, mastí máslem (nikoli umělými tuky) nebo vyškvařenou slaninou, až je upečený do zlatova. Chutná jako prsíčka z bažanta.