

Králík na divoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Olej 100 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Divoké koření mleté 2 lžice
- Cibule 1 ks
- Králíčí stehna 2 ks
- Anglická slanina 100 g
- Hladká mouka 1 lžice
- Houby 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z oleje, soli, pepře a koření uděláme marinádu, do níž naložíme maso. Přidáme nakrájenou cibuli, slaninu, houby a necháme pár hodin odležet.

Pečeme v troubě předehřáté na 220 °C do změknutí a občas podlijeme. Nakonec šťávu zahustíme hladkou moukou.

Jako přílohu podáváme pečené brambory nebo hranolky.