

Králík na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Zadní králičí stehna 2 ks
- Rozmarýn 2 lžíce
- Anglická slanina 100 g
- Brambory 400 g
- Cibule 2 ks
- Olej 1 lžíce
- Sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Králičí stehna osolte a opeřete, posypte nasekaným rozmarýnem a zabalte je do slaniny.

Zapékací misku potřete olejem. Brambory dobře omyjte, nakrájejte je na kolečka asi pět milimetrů široká. Naskládejte je do pekáče, stejnoměrně posolte a položte na ně králičí stehna zabalená do slaniny.

Cibuli oloupejte, nakrájejte na osminy a zastrkejte ji k masu a bramborám.