Podblanický králík

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Králík 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mrkev 500 g
- Máslo 200 g
- Sůl 1 ks
- Dochucovací směs 1 ks
- Vepřová plec 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáče rozložíme králíka, osolíme a posypeme směsí cibule a mrkve, pokmínujeme a poklademe plátky másla.
V rozehřáté troubě necháme zapéct a podlejeme vodou tak, aby byla směs téměř potopena. Zprvu dusíme přikryté a obracíme, pak odkryté dopečeme tak, aby se voda odpařila a zůstala vypečená směs.
Podáváme s bramborovým knedlíkem a kyselým zelím. A nebo vyjmeme maso a zeleninovou směs trochu moukou zaprášíme a povaříme, pak podáváme s vařeným bramborem.