



Pečený králík na smetaně

Ingredience

králík: **600 g**

špek: **60 g**

smetana ke šlehání: **150 ml**

cibule: **1 ks**

mrkev: **2 ks**

petržel: **1 ks**

tymián - snítka: **2 ks**

bobkový list: **3 ks**

nové koření: **6 ks**

celý pepř: **6 ks**

sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Králíka naporcujeme, osolíme, opeříme, prošpikujeme proužky slaniny a vložíme do pekáče. Ke králíkovi přidáme nakrájenou mrkev, petržel, kolečka cibule, tymián a přelijeme trochou vody. Rovnoměrně rozprostřeme do pekáče koření a necháme pár hodin uležet v lednici. Poté pekáč přikrytý alobalem...

Pečený králík na smetaně - recept

Králíka naporcujeme, osolíme, opepříme, prošpikujeme proužky slaniny a vložíme do pekáče. Ke králíkovi přidáme nakrájenou mrkev, petržel, kolečka cibule, tymián a přelijeme trochou vody. Rovnoměrně rozprostřeme do pekáče koření a **necháme pár hodin uležet v lednici**.

Poté pekáč přikrytý alobalem vložíme do trouby předehřáté **na 200 °C** a pečeme **asi 2 hodiny**. Odstraníme alobal a dopečeme dozlatova.

Králíka, koření a tymián vyndáme z pekáče a zeleninu rozmixujeme. Přilijeme smetanu, v případě potřeby dochutíme solí, vrátíme králíka a společně prohřejeme.

Pečený králík na smetaně se výborně hodí k domácím knedlíkům, ať už bramborovým, karlovarským nebo bramborovým.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí