



Pečený zajíc

Ingredience

zajíc: 1 ks
červené víno: 500 ml
střední cibule: 6 ks
mrkev: 2 ks
petržel: 2 ks
celý pepř: 15 ks
nové koření: 15 ks
bobkový list: 5 ks
jalovec: 10 ks
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Zajíce pořádně očistíme a nožem odblaníme. Zeleninu načistíme a nakrájíme na malé kostky. Zaječí maso důkladně nasolíme, opeříme a vložíme do pekáče. Přidáme nakrájenou zeleninu a všechno koření. Zeleninu ještě osolíme. Podlejeme červeným vínem a trochou vody tak, aby byl zajíc téměř z poloviny...

Pečený zajíc - recept

Zajíce pořádně očistíme a nožem odblaníme. Zeleninu načistíme a nakrájíme na malé kostky. Zaječí maso důkladně nasolíme, opeříme a vložíme do pekáče. Přidáme nakrájenou zeleninu a všechno koření. Zeleninu ještě osolíme. Podlejeme červeným vínem a trochou vody tak, aby byl zajíc téměř z poloviny ponořený ve šťávě. Pekáč přikryjeme (poklicí nebo alobalem) a vložíme do trouby rozehřáté **na 180 °C**. Pečeme **asi 4 hodiny** do změknutí masa.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí