KRÁLIČÍ HŘBET NA UZENÉM BŮČKU

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

králičí hřbet
200 uzeného libového bůčku
slanina
50 g másla
paprika
sůl
cibule

Postup

Očištěný, odblaněny králičí hřbet dobře posolíme z obou stran, na několika místech jej protkneme tenkými proužky slaniny a položíme do pekáče, na jehož dně jsou rozloženy plátky uzeného libového bůčku. Hřbet ještě mírně opaprikujeme, poklademe plátky másla, maso podlijeme sběračkou vývaru, přidáme pul cibule i se slupkou a pečeme déle než hodinu za občasného polévání vypečenou šťávou. Příloha: vařené brambory a kompot.