

Králík s omeletou a červeným zelím

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g králíka
1 kg nových brambor
1 hlávky červeného
zelí
2 vajíčka
sůl
kmín
pepř
olivový olej
bylinkové máslo
petrželka
pažitka
med
ocet

Postup

Omytého a osoleného králíka dáme péct na bylinkovém másle a olivovém oleji. Mezitím si na nudličky nakrájíme zelí, osolíme ho, opepříme, osladíme medem, ochutíme octem a necháme vařit. Jako přílohu přidáváme omelety z našlehaných vajíček, které ozdobíme pažitkou a petrželkou