Králičí musaka

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 králík (vykostěný)
150 g slaniny
300 g brambor
2 cibule
sladká paprika
50 g hladké mouky
250 ml kysaná smetana
300 ml vývaru petržel
sůl
pepř

Postup

Králičí maso pokrájíme na kousky, osolíme a opepříme a opečeme na třetině slaniny. Do pekáče slijeme vyškvařený tuk, na dno narovnáme vrstvu brambor, osolíme, opepříme, poklademe kolečky cibule a zaprášíme hladkou moukou promíchanou s paprikou. Dále dáme králičí maso, které posypeme slaninou (na kostičky). Střídáme vrstvy, nahoře musí zůstat brambory. Zalijeme kysanou smetanou a dáme přiklopené na 40 minut do trouby. Podléváme vývarem. Porce posypeme petrželkou.