

Králík na mátě

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 králík
sůl
pepř
2 tavené smetanové sýry
2 lžice mléka
2 lžice oleje
sklenka olivového oleje
několik lístků máty

Postup

Středně velkého králíka rozporcujeme, osolíme a opeříme. V míse rozetřeme vidličkou 2 tavené smetanové sýry (podle potřeby přidáme 2 lžice mléka) a vzniklou kašičkou každou porci potřeme. Do pekáčku dáme 2 lžice oleje, přidáme maso a v troubě zprudka opečeme. Mezitím nasekáme několik lístků máty, smícháme je se sklenkou olivového oleje, solí a pepřem a opečené porce králíka polijeme. Pečeme v troubě asi hodinu a během pečení poléváme maso vypečenou šťávou. Podáváme s vařenými brambory.