

Králík po toskánsku

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

1 králíka

sůl

pepř

80 g tuku

cibuli

2 stroužky česneku

mrkev

kousek celeru

lžičku oregana

petrželku

bazalku

šalvěj

50 g rajčatového protlaku

Postup

Králíka osolíme, obalíme v koření a necháme asi 8 hod. odležet. Cibuli, mrkev a celer nakrájíme na drobné kousky, česnek rozetřeme a vše osmahneme na tuku. Přidáme králíka, protlak, podlijeme vodou a pečeme. Při pečení králíka občas obrátíme a podlijeme horkou vodou. Podáváme se špagetami nebo bramborami a zeleninovým salátem.