Králík po cikánsku

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 králičí hřbet a zadní běhy
2 lžíce sádla
1 lžička papriky
4 feferonky
sůl
200 g klobásy
sterilované lečo
100 g slaniny
4 brambory
1 pórek

Postup

Postup přípravy: Králíka prošpikujeme slaninou a osolíme. Zbytek slaniny nakrájíme na kostičky, rozškvaříme, přidáme sádlo, nakrájený pórek a feferonky. Chvíli podusíme, přidáme papriku, podlijeme vodou a přivedeme k varu. Do vařící směsi přidáme naporcovaného králíka. Dusíme téměř doměkka. Přidáme nakrájenou klobásu, brambory, zalijeme lečem a v troubě dopečeme doměkka. Podáváme s opečenými brambory.