

Králík či kuře po provensálsku

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

králík (kuře) - počet porcí dle počtu strávníků, rozmarýn, tymián, sůl, pepř, česnek, plátky anglické slaniny, olej, rajčata, bazalka

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Králíka či kuře naporcujeme na menší díly, každý díl osolíme, opepříme, posypeme rozmarýnem, tymiánem a přidáme plátky oloupaného česneku (množství dle chuti). Každou porci zabalíme do plátků slaniny, spícháme párátkem a opečeme na oleji. Poté vložíme do zapékací misky a poklademe plátky rajčat, já dávám na váhu tolik rajčat co masa. Pokud nám zbyl česnek můžeme ještě přihodit a rajčata navrch posypeme bazalkou - nejlepší je čerstvá. Pečeme v předem vyhřáté troubě na cca 220 °C po dobu zhruba 45-60 minut. Zhruba půlku doby peču zakryté a poté dopékám bez pokličky. Povětšinou není třeba podlévat, rajčata pustí šťávu.

Podáváme s bramborem nebo bez přílohy.