

Králičí hřbet

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Králičí hřbet

Postup

Na pekáček nebo do remosky položíme vrstvu slaniny nebo dobře uzeného špeku, dále kolečka bílé cibule a plátky bílého grepu s trochou čerstvého kořene zázvoru. Na to vše položíme osolený králičí hřbet, který dobře okořeníme kardanomem, pokryjeme vrstvičkou slaniny nebo špeku, okořeníme rozmarýnem a jako poslední přidáme na slaninu nebo špek zbytek koleček cibule.

Pečeme při teplotě 180° v troubě nebo v remosce.