

Králičí závitky s broskvemi a bazalkou

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g stehenního králičího masa

400 g kompotovaných broskví (nebo 4 čerstvé)

sůl

bílý pepř

bazalka (nejlépe čerstvá)

máslo nebo olej

voda

Postup

1 Připravené plátky masa jemně naklepeme, osolíme, opepříme bílým pepřem, nasekáme čerstvou bazalku, popř. posypeme plátky sušenou drcenou bazalkou, necháme odležet alespoň půl hodiny v chladnu, dle chuti můžete přidat i česnek krájený na plátky - pozn. velice silné aroma vzhledem k jemným kroskvím. Broskve zbavíme pecek, nakrájíme na kolečka nebo plátky a poklademe na již marinované plátky masa.

2 V rozehřáté troubě dusíme v pekáči cca 20 minut na másle, poté odklopíme horní víko a pečeme dalších 20 minut odkryté, doporučuji broskve i zagrilovat, pokud máte v troubě gril. Podáváme s bramborovou přílohou nebo rýží s brusinkami.