

Králík na cibuli a houbách

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Scheronka

Suroviny

1 králík
2 větší cibule
150 g hub (čerstvých i mražených)
1 lžíce másla
100 g slaniny
0,5 kg brambor

Postup

Očištěného a odblaněného králíka naporcujeme, osolíme, porce obalíme slaninou a vložíme do pekáče. Přidáme na klínky nakrájenou cibuli, máslo a podlejeme trochou vody. Vložíme do vyhřáté trouby a krátce zapečeme, pak snížíme teplotu a pomalu pečeme do změknutí. Před dohotovením vsypeme houby a dopečeme. Podáváme s vařenými brambory.