

Pečený králík s vepřovým bůčkem

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Stanislava Varení

Suroviny

Postup

Porce králíka dobře očistíme, odblaníme a omyjeme. Maso prošpikujeme stroužky česneku a narovnáme ho do pekáčku. Posypeme kořením na králíčí maso, drceným kmínem a solí. Přidáme plátky vepřového bůčku. Vše posypeme na kolečka pokrájenou cibulí, zalijeme olejem a přiklopíme pokličkou. Necháme uležet do druhého dne.

Při pečení maso občas obrátíme, přidáme kousek ztuženého tuku a podle potřeby podlijeme vodou. Pečeme do doby, než je králíčí maso měkké - podle stáří a velikosti králíka i dvě hodiny.

Asi půl hodiny před dopečením masa si uvaříme zelí, brambory a připravíme bramborovou kaši.

Pečeného králíka s vepřovým bůčkem podáváme se zelím a bramborovou kaší.