

Provensálský králík (v balíčku)

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

4 vykostěná králíčí stehna (4 hřbetní porce)

bílý pepř z mlýnku

4 plátky anglické slaniny

šalotka, rozmarýn

500 g rajčat

provensálské koření

česnek

200 ml bílého vína

olej



Postup

Kousky králíka potřeme česnekem, přiložíme rozmarýn a zabalíme do plátku slaniny. Na oleji zpěníme pokrájenou šalotku, přidáme balíčky králíka a opečeme do červena.

Zasypeme provensálským kořením, zastříkneme bílým vínem, přidáme nakrájená rajčata a dusíme pod pokličkou doměkka nebo dopečeme v troubě. Ke konci přidáme zbytek vína a podáváme s brambory.