

Pečený králík na zelí s ananasem

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce králíka, 100 g anglické slaniny
670 g marinovaného zelí, 200 g ananasu
rozmarýn, sůl, bílý pepř
2 dl bílého vína

Postup

Římský pekáč namočíme na 10 minut do studené vody, aby nasákl vodou. Zelí scedíme, přesypeme do pekáče na dno, poklademe kousky ananasu a podlijeme vínem. Maso okořeníme a položíme na zelí, poklademe plátky anglické slaniny a přiklopíme poklicí. Vložíme do trouby a nastavíme na nejvyšší stupeň asi na 1 hodinu. Podáváme s houbovými lívanečky nebo knedlíkem.

