

Plněný králičí hřbet

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

500 g králičího hřbetu bez kosti

150 g uzeného boku

50 g listového špenátu

1 vejce

stroužek česneku

20 g oleje

rozmarýn bylina

sůl, pepř

Postup

Válečky králičího hřbetu den předem důkladně promneme solí, zařízneme do nich kapsu pro plnění po celé jejich délce. Do kapsy vložíme hranolek uzeného boku a necháme zabalené v mikroténové fólii v lednici. Před přípravou vyjmeme hranolky uzeného boku a nakrájíme je na drobné kostičky. Spařené špenátové listy posekáme, přidáme prolisovaný česnek, syrové vejce a promícháme. Osolíme, opepříme a směs vtlačíme do kapsy. Rozmarýn smícháme s olejem a potřeme jím kousky masa. Válečky masa zabalíme do alobalu, na stranách stočíme a zpola ponořené do vody pečeme v troubě při 150 stupních přibližně 30 minut.