

Letní kostičky z králíka

Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g libového masa z králíka

50 g kořenové zeleniny

150 g rajčat

200 g brambor

3 g oleje

1 špetka majoránky

1 lžíce petrželky

0,5 lžičky sladké papriky

sůl

Postup

Maso nakrájíme na kostičky, očištěnou kořenovou zeleninu a brambory rovněž. Rajčata oloupeme a nakrájíme na osminky. Smícháme, osolíme, posypeme paprikou a sekanou petrželkou, trochu podlijeme a zakapeme olejem. Dáme do trouby a dusíme (přikryté alobalem), až je maso měkké. Pak pekáček odkryjeme a dopékáme.