



Pečený králík na česneku

Ingredience

králík: **800 g**
stroužky česneku: **6 ks**
cibule: **1 ks**
sádlo: **2 PL**
voda nebo vývar: **80 ml**
sůl
pepř
kmín
rozmarýn

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Králíka omyjeme, očistíme a naporcujeme. Osolíme, opepříme, ze všech stran potřeme prolisovaným česnekem (můžeme smíchat s trochou oleje či rozpuštěného másla, aby se česnek lépe roztíral) a necháme chvíli odležet. Pekáč důkladně vymažeme sádlem, rozprostřeme do něj kolečka cibule a vložíme...

Pečený králík na česneku - recept

Králíka omyjeme, očistíme a naporcujeme. Osolíme, opepříme, ze všech stran potřeme prolisovaným

česnekem (můžeme smíchat s trochou oleje či rozpuštěného másla, aby se česnek lépe roztíral) a necháme chvíli odležet.

Pekáč důkladně vymažeme sádlem, rozprostřeme do něj kolečka cibule a vložíme králíka. Posypeme kmínem a rozmarýnem a vložíme do trouby předehřáté na 150 °C. Pečeme cca **2,5 - 3 hodiny** a průběžně maso podléváme výpekem (občas přidáme i trochu vody nebo vývaru, aby bylo stále hodně šťávy a maso se nevysušilo). Jakmile je maso měkké a má zlatavou barvu, máme hotovo.

Pečený králík na česneku se podává s bramborovým či karlovarským knedlíkem, popřípadě s opečeným bramborem. Vhodným doplňkem je také listový špenát.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí