



## Pečený králík s bůčkem

Ingredience

králík: 2 porce  
bůček: 250 g  
cibule: 1 ks  
stroužky česneku: 2 ks  
sůl  
kmín  
bobkový list

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Méně dietní, ale chutné

**Troubu předehřejeme na 200 °C. Králíka očistíme, naporcujeme, omyjeme a osušíme. Bůček nakrájíme na silnější plátky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nahrubo a položíme na dno pekáče. Na cibuli střídavě naskládáme kusy králíka a bůčku. Česnek oloupeme, prolisujeme, smícháme se solí a potřeme s ním maso,...**

## Pečený králík s bůčkem - recept

Troubu předehřejeme na 200 °C. Králíka očistíme, naporcujeme, omyjeme a osušíme. Bůček nakrájíme na silnější plátky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nahrubo a položíme na dno pekáče. Na cibuli střídavě naskládáme kusy králíka a bůčku. Česnek oloupeme, prolisujeme, smícháme se solí a potřeme s ním maso, které i pokmínujeme a poklademe bobkovými listy. Vše podlijeme trochou vody,

přikryjeme alobalem a pečeme **asi 1,5 hodiny** v předehřáté troubě. Maso během pečení obracíme, poléváme výpekem a podle potřeby podléváme vodou. Skoro měkké maso odkryjeme a pečeme ještě **20 minut**, aby se nám vytvořila zlatavá kůrčička.

Výpek s cibulí můžeme na závěr propasírovat přes sítko a podávat k masu.

**Pečený králík s bučkem** doplní na talíři špenát a bramborový knedlík nebo ho podáváme jen s bramborem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí