

Králík na zelenině, oreganu a šalvěji



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

387 kalorií , **6 g** cukrů , **33 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-na-zelenine-oreganu-a-salveji>

Příprava

Naporcovaného králíka lehce osolíme a naložíme přes noc do marinády, kterou vyrobíme tak, že smícháme olej s jedním utřeným stroužkem česneku a najemno nasekanými bylinkami. Druhý den nakrájíme mrkev, celer, cibuli a dva stroužky česneku, krátce je osmahneme na lžičce oleje a vmícháme kečup. Kousky masa přendáme do pekáčku a na něj naklademe orestovanou zeleninu. Navrch rozložíme malé nudličky anglické slaniny a přidáme plátky másla. Vše trochu podlijeme vodou a dáme péci. Pečeme asi 30 minut zakryté při 200°C, pak odklopíme víko a ještě asi 30 minut dopékáme. Podle potřeby podléváme. Celková doba pečení závisí na stáří králíka.

Tip k receptu

Podáváme s bramborem nebo rýží.

Ingredience

- 1 králík
- 3 lžíce olivového oleje
- 3 stroužky česneku
- 1 lžíce oregana
- 1 lžíce šalvěje
- 1 lžíce petrželky
- sůl
- 1 větší mrkev
- 1/4 celeru
- 1 cibule
- 2 lžíce kečupu
- 3 tenké plátky másla
- 30 g anglické slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

