

# Králík v cibulovém obalu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

154 kalorií , 0 g cukrů , 16 g tuků , 2 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kralik-v-cibulovem-obalu>

## Příprava

Králíka očistíme, osolíme, zabalíme do slaniny(zůstane šřavnatý), poklademe plátky česneku, plátky másla, lehce podlijeme a zasypeme cibulí(mraky cibule, alespoň tolik, co králíka). Dáme péci a 20 minut před dopečením podlijeme vínem. Nemusíme zahušťovat, cibule pracuje za nás.

## Ingredience

- ✓ 1 ks králíka
- ✓ cibule hmotnostně stejně jako váží králík
- ✓ slanina na obalení králíka
- ✓ máslo
- ✓ voda
- ✓ sůl
- ✓ 2 dcl bílého vína
- ✓ česnek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod