

# Pečený králík se svíčkovou omáčkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 35min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

**301** kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **21 g** bílkovin

**Autor:** hanka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/peceny-kralik-se-svickovou-omackou>

## Příprava

1. Připraveného králíka opláchneme, osušíme utěrkou a prošpikujeme proužky slaniny, osolíme. 2. V pekáči rozpustíme sádlo, na kterém orestujeme očištěnou, na kolečka pokrájenou kořenovou zeleninu spolu s oloupanou cibulí nakrájenou na kostičky. 3. Orestovanou zeleninu podlijeme vodou a vložíme naporcovaného králíka, zeleninu osolíme, přidáme koření a pečeme v troubě cca 60 minut, pak dalších 30 minut odkryté, občas maso obrátíme a podlijeme vlažnou vodou. 4. Měkkého králíka vyjmeme, uložíme v teple. 5. Z výpeku vyjmeme koření, zeleninu buď propasírujeme přes sítko nebo rozmixujeme tyčovým mixérem. 6. Omáčku dle potřeby zředíme vodou, provaříme se smetanou, dochutíme citrónovou šťávou, cukrem.

## Ingredience

- 1 ks králík domácí
- 80 g slanina
- 200 g smetana
- 5 kulička pepř
- 180 g kořenová zelenina
- 1 ks cibule
- 1 ks citrón
- 5 kulička nové koření
- 1 lžička cukr krystal
- 1 špetka sůl
- 4 ks bobkový list

## Kategorie

Česká