

# Sekaná z králíka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **6**

**679** kalorií , **1 g** cukrů , **18 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sekana-z-kralika>

## Příprava

Králíka vykostíme a maso semeleme společně se špekem, cibulí a česnekem. Přidáme všechna vejce, solamyl, hrubou mouku a podle chuti sůl. Vše pořádně promícháme a ze směsi uděláme sekanou. Dáme do pekáčku, pečeme při střední teplotě a podléváme vodou. Výbornou přílohou je bramborová kaše omašťená smaženou cibulkou.

## Ingredience

- 1 ks králíka
- 100 g uzeného špeku
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 vejce
- 1 lžíce Solamylu
- 100 g hrubé mouky
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod