

Králik s kapustou

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Plech polejeme olejom a poukladáme naň rozporciované 2 králiky. Vopred ich osolíme, potrieme hlávkou prelisovaným cesnakom, posypeme paprikou, vínou, vegetou a korením na divinu, bobkovým listom, novým korením, rasca. Navrch poukladáme plátky slaniny, na to premytú kapustu, ktorú zahustíme strúhanými zemiakmi. Trochu polejeme olejom, zakryjeme druhým plechom a pečieme asi hodinu na 250°C. Asi 10 minút pred koncom polejeme jogurtom a posypeme strúhaným syrom. Podávame s domácim chlebom alebo so zemiakmi pečenými s mladou cibuľkou.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Zemiaky** - 120 g
- **Cesnak** - 50 g
- **Králičie pliecko + hrud'** - 500 g
- **Králičie stehno** - 500 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Rasca** - 3 g
- **Kyslá kapusta** - 1200 g
- **Paprika sladká mletá** - 10 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 1 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 200 g
- **Eidam 30%** - 100 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 30 g
- **Jogurt bez laktózy 180 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

