

Pečený králik v kapuste

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Plech polejeme olejom a poukladáme naň rozporciovaných králikov (2 stredne veľké králiky). Vopred ich osolíme, potrieme prelisovaným cesnakom (1 hlávka cesnaku), posypeme paprikou, vegetou a korením na divinu. Navrch poukladáme plátky slaniny, na to premytú kapustu a celé zakryjeme hranolkami (hranolky zo surových zemiakov). Trochu polejeme olejom, zakryjeme druhým plechom a pečieme asi 1 hodinu pri 250 °C. Asi 15 minút pred dokončením vyberieme, hranolky osolíme a povrch zalejeme jogurtom, ktorý sme rozriedili trochou mlieka. Necháme zapieť a na tanieri ešte posypeme mäso postrúhaným eidamským syrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Váhalova slanina** - 200 g
- **Zemiaky** - 1500 g
- **Cesnak** - 30 g
- **Králičie pliecko + hrud'** - 800 g
- **Králičie stehno** - 2000 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Kyslá kapusta** - 1000 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Eidam 30%** - 150 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 180 g
- **Korenie na divočinu 30 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

