

Králík na kapustě

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Porce králíka opečeme na oleji. Kapustu rozebereme a uvaříme v osolené vodě. Na dno pekáče vložíme listy kapusty, na ně králičí maso, pak plátky šunky a opakujeme. Navrch dáme opět list kapusty, zalijeme vývarem a zapečeme.

Ingredience

- **Kapusta biela** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Královská šunka, kráj. 100 g** - 140 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Králičí kýta** - 400 g
- **Olej řepkový** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

