

Králík pečený na česneku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Opláchnutého králíka protkneme slaninou a potřeme česnekem rozetřeným se solí. Cibuli nakrájíme na plátky, osmahneme na oleji, zastříkneme vodou, vložíme na ni připraveného králíka a pod poklicí ho částečně podusíme. Potom poklici odstraníme, maso dopečeme za občasného přelévání výpekem a dolévání vody doměkka. Během pečení králíka obracíme. Upečeného králíka vyjmeme, šťávu vydusíme na oleji, zaprášíme moukou, osmahneme, přiměřeně zalijeme vodou, pečlivě rozšleháme a vaříme nejméně 20 minut, ke konci varu dle potřeby dosolíme a nakonec procedíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 32 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Králíčí plec+hrud'** 1 kg - 960 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 280 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 12 g
- **Olej řepkový** - 48 g

