Králík na česneku

Časová náročnost: 150 minut

Seznam přísad

1 ks	králík
2 ks	cibule
10 stroužek	česnek
100 g	sádlo
1 lžička	kmín celý
	sůl

Postup přípravy

Králíka očistíme, omyjeme a naporcujeme. Cibuli s česnekem nakrájíme na plátky a dáme do pekáče vymazaného sádlem. Přes cibuli a česnek poklademe naporcovaného králíka, podlijeme trochou vody a přesypeme kmínem a solí. Pekáč vložíme do trouby předehřáté na 160° Celsia, v níž pečeme zhruba 2 a ½ hodiny. Během této doby maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby podléváme další vodou. Upečeného králíka na česneku podáváme například s bramborovými knedlíky.