

Králičí čevabčičí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králičí maso 600 g
- cibule 80 g
- slanina 50 g
- křen 40 g
- kečup 8 lžíce
- olej 4 lžíce
- česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Králičí maso a slaninu pomeleme
2. Přidáme utřený česnek, prolisovanou cibuli, okořeníme majoránkou a pepřem, osolíme
3. Hmotu dobře prohněteme, tvoříme z ní menší válečky, které pak v rozpáleném oleji zvolna opékáme
4. Jednotlivé porce na talířích přeléváme kečupem, do které jsem přimíchali čerstvě nastrohaný křen.

