

Králičí plátky na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králičí maso 4 plátek
- česnek 5 stroužek
- cibule 1 ks
- hořčice 1 lžička
- sušená bazalka 1 lžička
- zeleninový vývar 200 ml
- smetana 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso odblaníme, omyjeme, osušíme, prošpikujeme oloupaným, na klínky nakrájeným česnekem, osolíme, opeříme a dáme na několik hodin uležet do chladu
2. Na jemno nakrájenou cibuli i zbylý česnek osmahneme na rozehřátém oleji, přidáme plátky masa a po obou důkladně orestujeme
3. Pak podlijeme horkým vývarem a v troubě při 180 °C dopečeme zakryté doměkka, za průběžného obracení, přelévání výpekem a podlévání zbylým vývarem
4. Hotové odkryjeme, polijeme smetanou smíchanou s hořčicí a bazalkou, dopečeme dočervena.