

# Králík na česneku s olivami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 50min  
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

**184** kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kralik-na-cesneku-s-olivami>

## Příprava

Králíka naporcujeme. Cibuli nakrájíme najemno, celer nadrobno a rozmarýn nasekáme. Na oleji opečeme ze všech stran králičí maso a pak je vyjmeme. Do tuku dáme cibuli a celer a osmahneme. Přidáme rozmarýn, sůl a pepř. Po chvilce restování do hrnce vrátíme i králíka, zalijeme vínem a pečeme 1,5 hodiny na 160 °C přiklopené, pak odklopíme a přidáme olivy a nakrájená a oloupaná rajčata. Pečeme ještě 10 minut.

## Ingredience

- 1 ks divokého králíku
- 1 ks cibule
- 1 ks řapíkatého celeru
- 3 ks bobkového listu
- 2 ks rajčat
- 3 lžíce olivového oleje
- 500 ml bílého vína
- 1 troška rozmarýnu
- 2 hrsti oliv
- 1 lžička soli
- 7 g pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod

