

# Králík na špeku



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

**1036** kalorií , **0 g** cukrů , **101 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kralik-na-speku>

## Příprava

Králíka naporcujeme, osolíme, opeříme a prošpikujeme slaninou. Zbytek slaniny nakrájíme na kostičky a opečeme se šalotkami nakrájenými na proužky na oleji. Dáme do pekáčku. Na to položíme králíka, přidáme máslo a celé stroužky česneku. Posypeme kmínem. Pečeme přiklopené 45 minut na 180 °C a poté 30 minut bez poklice.

### Tip k receptu

Šalotky můžeme nahradit jednou cibulí. Recept je původem z Hanácka.

## Ingredience

- 1 Králík domácí
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 150 g anglické slaniny
- 3 ks šalotky
- 50 g másla
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce kmínu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zvěřina, Labužník, Hlavní chod

