

Pečený zajíc na cibuli a česneku

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

165 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-zajic-na-cibuli-a-cesneku>

Příprava

Důkladně očištěného zajíce, odblaníme a naporcujeme. Osolíme a opeříme dle chuti. Máslo vložíme do zapékací mísy, přidáme nakrájenou cibuli a nakrájené stroužky česneku na kolečka. Vložíme kousky zajíce a vše posypeme grilovacím kořením. Podlijeme bujónem, přikryjeme víkem a pečeme 90 minut v předehřáté troubě na 180°C. Během pečení co 20 minut maso podléváme a otáčíme.

Ingredience

- 1 zajíc
- 100 g másla
- 6 cibulí
- 10 stroužků česneku
- pepř
- sůl
- 250 ml bylinkového bujónu
- 1 lžice grilovacího koření

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Zvěřina, Něco extra, Hlavní chod