Pečená králičí stehna na česneku a slanině

Obtížnost:

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

286 kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/pecena-kralici-stehna-na-cesneku-a-slanine

Příprava

Stehna omyjeme a odblaníme. Prošpikujeme je slaninou, osolíme, nakmínujeme, opepříme a namažeme hořčicí. Na zbytku slaniny si orestujeme načištěný a nakrájený česnek. Poté tuto směs vložíme spolu s ostatním kořením do zapékací mísy a zalijeme vodou. Vložíme tam i králičí stehna a přikryjeme buď vrchním dílem zapékací mísy nebo alobalem. Pozvolna pečeme cca hodinu, dokud nejsou stehna měkká. Pak odstraníme poklici nebo alobal a stehna necháme dopéci, aby získala krásně zlatavou barvu.

Tip k receptu

Takto pečená stehna se výborně hodí k zelí a knedlíkům a dobře vychlazenému pivu.

Ingredience

- 2 králičí kýty
- 5 dkg anglické slaniny
- 3-4 stroužky česneku
- 1 lžička drceného kmínu
- 0,5 lžičky tymiánu
- 0,5 lžičky mletého nového koření
- sůl
- pepř
- 0,5 bobkového listu
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- voda

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod