



Ingredience

- **NIKAL Svičková omáčka**
- 1 celý králík (cca 1,5–2 kg), umytý a naporcovaný
- Sůl a pepř
- 100 g plátků slaniny
- 2–3 lžíce oleje
- 2 lžíce brusinkové marmelády
- 1 citron, nakrájený na plátky

Příprava:

NIKAL Svičková omáčka

Jako samostatná omáčka:

• Do 1/4 litru teplé vody nebo teplého mléka přidejte dvě polévkové lžíce (cca 25 g) a dobře promíchejte metličkou.

• Krátce přiveďte k varu a lahodná omáčka je hotová.

TIP: Použijte mléko (např. nízkotučné mléko nebo rostlinnou alternativu) místo vody. Čím více mléka použijete, tím bude omáčka smetanovější!

Všechny produkty **NIKAL** si můžete pohodlně objednat z tepla Vašeho domova přes internet nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Králík na smetaně



Recept pro 4 - 6 osob



Příprava trvá cca 120 minut.

Příprava:

Králíka omyjeme, osušíme a naporcujeme na kusy. Osolíme, opepříme a obložíme plátky slaniny nebo prošpikujeme. Naložíme přes noc do lednice.

Druhý den rozpálíme olej na pánvi, králíka zprudka orestujeme ze všech stran do zlatova a přendáme do pekáče. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C a pravidelně podléváme vlastní šťávou. Pečeme, dokud maso nezměkne (cca 1,5–2 hodiny).

Upečeného králíka vyjmeme a omáčku přelijeme přes maso.

TIP: Dozdobte brusinkami a citronem. Podávejte s knedlíkem nebo těstovinami.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 35 g tuk • 13 g sacharidy • 43 g bílkoviny • Energetická hodnota 550 kcal