



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Króli pieczony w cebuli .

Smak królika wzbogacimy , jeśli przed pieczeniem natrzemy go czosnkiem .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- królik , 1 szt.
- cebula, 3 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- przyprawa do mięsa wieprzowego, 1 łyżk.
- olej, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

1 . Królika spraw , podziel na porcje . Natrzyj solą , pieprzem i przyprawą do mięs . Cebule obierz , pokrój na plastry . Królika włóż do miski , obtóż cebulami , skrop olejem . Wstaw do lodówki na 12 godzin .2 . Królika przełóż do naczynia żaroodpornego . Wlej szklanę oleju i 3 łyżki zimnej wody . Na wierzchu ułóż kilka listków laurowych . Piecz pod przykryciem około 90 minut w temperaturze 180 stopni C .

