

Králík pečený na másle (18701)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Králík pečený na másle

Maso je přiměřeně měkké a šťavnaté, řidší šťáva je typická svou vůní a chutí.

Ingredience 10 porcí

1500g	králík celý nebo hřbet a zadní běhy
150g	máslo
600g	pitná voda

podle chuti

kmín
sůl

Postup přípravy

Opláchnutý a odblaněný hřbet a zadní běhy mírně osolíme a okmínujeme. Pokud připravujeme celého králíka, opláchneme, předek odsekne a podélně rozpůlíme. Zadní část odblaníme, mírně osolíme a okmínujeme.

Maso vložíme do pekáče, podlijeme trochou vody, potřeme částí rozpuštěného másla a pod poklicí částečně podusíme. Odstraníme poklici a za občasného přelévání výpekem, potřeme masem a dolévání vody rychle upečeme doměkka. Přední část je třeba vyjmout, jakmile je měkká, aby se nevysušila. Během pečení králíka obracíme, aby se rychle upekl a nevysušil.

Šťávu zředíme vodou nebo odvaříme na potřebné množství., podle potřeby přisolíme, přecedíme, zjemníme zbylým máslem a krátce převaříme.

Pokud servírujeme v rámci porce více kousků masa, expedujeme vždy část zadního a přiměřenou část předního masa (2:1). K upečenému masu podáváme různě upravené brambory, rýži nebo zeleninové saláty.