

Králík na černém pivu a slanině

<https://www.varimesmarcelou.cz/kralik/kralik-na-cernem-pivu-a-slanine.html>

Receptů na přípravu králíka mám celou řadu. Králíka na černém pivu a se slaninou mám velmi ráda s [bramborovým knedlíkem](#) nebo bramborovou kaší.

Králík v mé kuchyni se těší velké oblibě. Na králíčím mase jsem vyrůstala a maminka s babičkou měly tolik variací, jak z tohoto dietního jídla připravit neodolatelný pokrm.

Králíčího masa jsem se nikdy nepřevedla. Když rodiče odešli, kupuji si králíčí maso od jednoho farmáře z mého [rodného Žďára](#).

Na přípravu 2 porcí králíka na černém pivu budeme potřebovat

- 2 zadní [králíčí stehna](#) (podle potřeby lze do pekáčku přidat tolik porcí, kolik je strávníků)
- 1 větší [cibule](#)
- 2-4 stroužky česneku
- 100 g anglické slaniny
- 50 g [uzeného špeku](#)
- ½ l černého piva (Kozel)
- 1 čajovou lžičku kmínu
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Lístky z několika snítek tymiánu
- Pekáček s poklicí

Na zahuštění šťávy

- 1 polévková lžíce hladké mouky nebo [Hrašky](#)

Postup přípravy králíka na černém pivu a slanině

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C. Pivo otevřeme a necháme ho stát na kuchyňské lince, aby mělo pokojovou teplotu.

Králíka omyjeme a hlavně dobře odblaníme. Osušené porce prošpikujeme špalíčky slaniny, osolíme a opepříme. Porce vložíme do pekáčku a posypeme kmínem.

[Cibuli](#) nakrájíme na jemné kostičky a česnek nakrájíme na tenké plátky. Obojí přidáme do pekáčku společně s nakrájenou slaninou a [špekem](#). Z větviček tymiánu odhrneme lístky a posypeme s nimi porce připraveného králíka.

Králíka podlijeme asi 1 dl černého piva. Pekaček zakryjeme poklicí a vložíme ho do vyhřáté trouby na 200 °C.

Po půl hodině králíka podlijeme zbytkem piva, přiklopíme a pečeme zakryté 2 hodiny na 170 °C.

Aby bylo králíčí maso jemné, věnujeme pečení dostatek času.

Asi půl hodiny před koncem pečení poklici odklopíme, aby maso získalo zlatavou barvu. Ještě zkontrolujeme, zda maso je dostatečně měkké.

Králičí porce z pekáčku vyndáme na talíř a zakryjeme je alobalem, aby se udržely v teple a neoschly.

Výpek z pekáčku přelijeme do kastrůlku a přivedeme k varu. Polévkovou lžící hladké mouky nebo hrašky rozmícháme v 1 dl studené vody a výpek zahustíme. Na opravdu mírném ohni povaříme 15 minut.

Králíka podáváme s [bramborovým knedlíkem](#) nebo s [bramborovou kaší](#) společně s připraveným výpekem.