Pečená králičí stehýnka na rozmarýnu a šalvěji

Suroviny :

králičí stehna 10ks

slanina 100g

cibule 100g

česnek 70g

šalvěj, rozmarýn, sůl

Králičí stehna ( mohou být vykostěná ) prošpikujeme slaninou, osolíme a vložíme do pekáče. Přidáme na klínky nakrájenou cibuli, stroužky česneku, na kostičky nakrájenou slaninu a několik snítek šalvěje a rozmarýnu. Podlijeme trochou vody a přiklopíme. Pečeme na vyšší teplotu cca 30 min., poté teplotu snížíme a pečeme přibližně dalších 30-45 min. Na závěr pekáč odklopíme a dopečeme dozlatova, ne příliš dlouho, abychom králíka nevysušili. Příloha: šťouchané brambory a zelené fazolky.

