

## Králík se svíčkovou

---

polovina králíka rozdělená na porce  
asi 3 polévkové lžíce sádla  
100 g slaniny  
nakládaná zelenina Halali  
nakrájená nebo nastrouhaná kořenová zelenina (asi 300 g)  
voda, hladká mouka  
kysaná smetana  
sůl, pepř, cukr, ocet  
koření na svíčkovou

Na sádle v nádobě vhodné do trouby opečeme nakrájenou slaninu, vložíme porce králíka, necháme zatáhnout. Maso vyjmeme. Na výpeku orestujeme kořenovou zeleninu, vrátíme maso, přidáme Halali, podlijeme trochou vody a dáme přikryté na hodinu péct při 190 °C, pak odkryjeme a ještě půl hodiny dopečeme. Maso vyjmeme, uchováme v teple. Vypečenou šťávu se zeleninou propasírujeme nebo rozmixujeme, vmícháme smetanu, zahustíme závrtkem z mouky a vody a dochutíme podle vlastních zvyklostí. Zvolna provaříme.

Tip: Maso má delikátnější chuť, pokud ho na noc či déle naložíme do Halali a uchováme v chladnu.