

# Králík na jablkách



## Suroviny

**králík** 1 ks

celý králík

**kmín**

celý

**sůl**

**jablko** 8 ks

pěkná, malá, omytá

**šalvěj** 1 svazek

Ize nahradit majoránkou

**1** Troubu vyhřejte na 200 °C. Králíka osušte, chcete-li, naporcujte, okmínujte, osolte, dejte do pekáče s víkem, obložte jablky (klidně úplně celými) a šalvějí či majoránkou – část lze vsunout spolu s 1 jablkem do břišní dutiny, pokud se rozhodnete králíka neporcovat.

**2** Přiklopte, vložte do trouby, snižte teplotu na 170 °C a pečte do měkka a šťavnata, počítejte nejméně 1,5 hodiny. Průběžně kontrolujte, případně podlijte trochou vody, ale při dobře těsnícím víku to nebude třeba. Na konci můžete chvíli dopéct odklopené.