**Králík:**

**1. UTOPENÝ KRÁLÍK:**

**1/2 skleničky kečupu, 1/8 rozpuštěného másla, 1 lžička octa, 1 lžička sójové omáčky, 1 lžička worcesteru, 4 stroužky česneku, chilli koření, trocha vody, pepř, sůl. Naporcovaného králíka dobře osolíme, potřeme prolisovaným nebo utřeným česnekem. Smícháme všechny suroviny a nalijeme na králíka. Necháme do druhého dne marinovat. Pečeme pod pokličkou do změknutí, odkryjeme a necháme opéct do kůrčičky. Podáváme s rýží, hranolky, brambory.**

**2. ĎÁBELSKÝ KRÁLÍK:**

**500 g vykostěného králíka, 4 stroužky utřeného česneku, 1 velká cibule, 200 g žampionů, 1 pórek, 1 feferonka, pepř, sůl. Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, promícháme s česnekem a necháme 2 hodiny rozležet. Na tuku zpěníme nahrubo nakrájenou cibuli, přidáme maso, nakrájené žampiony, pórek a feferonku. Osmahneme, podlijeme horkou vodou a podusíme. Zaprášíme hladkou moukou, dochutíme ostrým kečupem a provaříme. Podáváme s rýží,brambor. Hranolky.**

**3. KRÁLÍK NA MORAVANCE:**

**Králíka naporcujeme na kousky, osolíme, dáme na pekáč, přidáme lžíci másla a zasypeme 2 skleničkami. Moravanky (bez nálevu). Polijeme kečupem, poklademe plátky anglické slaniny a mírně podlijeme vodou. Upečeme doměkka.**

**4. KRÁLÍK S ČESNEKEM:**

**Králík, 150 g uzené slaniny, 1 palička česneku, 3-4 vejce, pepř, sůl. Porce králíka prošpikujeme, osolíme, potřeme utřeným česnekem. Vložíme do pekáče nebo remosky, zakápneme olejem a necháme do druhého dne uležet. Pečeme asi 30 minut, potom ušleháme vejce se solí a špetkou pepře, králíka zalijeme a dopečeme. Na talíři zdobíme snítkou meduňky nebo proužkem papriky.**

**5. PEČENÝ KRÁLÍK PO ŠUMAVSKU:**

**Smícháme 1/2 litru vody, 2 dl oleje (i méně),3 lžíce plnotučné hořčice, 4 stroužky utřeného česneku, 1 lžičku kari koření, 1 lžíci pálivé papriky, pepř, sůl. Porce králíka naložíme do připravené marinády a necháme v chladu uležet 24 hodin. Pečeme doměkka, podáváme s knedlíkem, brambory, zelím. Do marinády můžeme nakládat i jiné druhy masa.**

**6. KRÁLÍK NA HOUBÁCH:**

**1 králičí hřbet, 300 g nakrájených hub (nebo žampionů), 2 cibule. Na tuku opečeme maso ze všech stran, přidáme nakrájenou cibuli, houby, zaprášíme 2 lžícemi polohrubé mouky a promícháme. Podlijeme 2 dl vývaru, 4 lžícemi bílého vína, osolíme, opepříme a dusíme asi 25 minut. Měkké maso vyjmeme, do šťávy zamícháme 3 lžíce zakysané smetany, dochutíme citrónovou šťávou a chvíli povaříme. Vložíme maso, prohřejeme a okořeníme nasekanou zelenou petrželkou.**

**7. KRÁLIČÍ MASO V BŮČKU:**

**Kousky králičího masa zabalíme do tenkých plátků vepřového bůčku. Osolíme, opepříme a potřeme prolisovaným česnekem. Králičí závitky naskládáme do pekáče a pečeme ve středně teplé troubě. Během pečení poléváme vypečenou šťávou.**

**8. DUŠENÝ KRÁLÍK V KYSANÉM ZELÍ:**

**Porce králíka osolíme, okmínujeme, posypeme mletou sladkou paprikou. Na vyškvařené slanině zpěníme cibuli a opečeme jednotlivé porce. Podlijeme vývarem (i z Masoxu), dusíme do poloměkka. K masu přidáme 300 g kysaného zelí (okapané a překrájené) a společně dusíme doměkka. Zalijeme 1/2 litrem smetany rozmíchaným s trochou hladké mouky a krátce povaříme.**

**9. KRÁLÍK S NÁDIVKOU:**

**Plátky uzeného špeku (nebo anglické slaniny) lehce opečeme. Na opečené plátky položíme osolené porce králíka, pokryjeme plátky másla. Posypeme cibulí nakrájenou na kolečka, přidáme bobkový list, kuličky nového koření a černého pepře. Dusíme pod pokličkou doměkka. Maso vyjmeme, šťávu procedíme a přidáme do ní vymačkané rohlíky (předem namočené ve vodě s mlékem), mletá králičí játra, 1-2 vejce. Promícháme, osolíme a opepříme podle chuti. Do tukem vymazaného pekáče dáme vrstvu nádivky, upečené porce králíka a zakryjeme vrstvou nádivky. Pod pokličkou v troubě nebo remosce zapečeme dorůžova.**

**10. KRÁLÍK NA PEPŘI S TEPLÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM:**

**Naporcovaného králíka osolíme. Porce obalíme v hladké mouce, do které jsme přidali trochu pepře. Do hrnce dáme sádlo, uložíme hodně obalené porce, zbytek mouky nasypeme na maso, lehce podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a pomalu dusíme. Občas přeléváme šťávou, aby se ztratila syrová mouka. Dusíme tak, aby porce zůstaly bílé, trochu podlité, a aby šťáva nezhnědla. Bramborový salát: Do hrnce dáme velikou pokrájenou cibuli, přidáme trochu vody, oleje, octa a cukru. Necháme povařit, až cibule zesklovatí. Ještě teplé brambory (uvařené ve slupce) nakrájíme na kolečka, zalijeme nálevem s cibulí (podle toho, jak máme rádi, aby salát byl vlahý), osolíme a opepříme.**

**11. ZAPEČENÝ KRÁLÍK:**

**Maso z vykostěného králíka dáme do remosky a přidáme 300 g uzeného masa nakrájeného na kostky. Zakápneme 5 lžícemi oleje a necháme přes noc uležet. Druhý den maso lehce osolíme, opepříme, posypeme kořením podle vlastní chuti (Vegeta, Gyros aj.) a upečeme doměkka. Rozšleháme 10 vajec se strouhankou na řídké lívancové těsto. Nalijeme na upečené maso a krátce zapečeme.**

**12. RYBÍ SALÁT Z KRÁLÍKA:**

**1 Kunovjanka (nakládáná zelenina ve sladkokyselém nálevu), 1 cibule, 1 lžíce bílého jogurtu, 2 malé majolky, mletý pepř, sůl. Obrané, uvařené maso z králíka nakrájíme na kostičky. Smícháme s nakrájenou cibulí, okapanou nakrájenou zeleninou, jogurtem, majolkou. Dochutíme solí, pepřem, octem nebo citrónovou šťávou a necháme chvíli rozležet.**

**13. GRILOVANÝ KRÁLÍK:**

**Králíka připraveného ke grilování naložíme do vody se 3 lžícemi soli, 1 celou palicí rozmačkaného česneku. Po dvou dnech opláchneme, naplníme rajčaty, slaninou nebo uzeným masem, paprikami (počet a množství záleží na vás). Zašijeme a 1 a půl až 2 hodiny rožníme nebo opékáme.**

**14. KRÁLIČÍ SMAŽENKY:**

**4 vykoštěná králicí stehna, 1 vejce, 1 lžíce strouhaného sýra, mletý pepř, sůl. Vejce rozšleháme se solí, pepřem a strouhaným sýrem. V těstíčku namočíme naklepané maso a lehce je obalíme v proseté strouhance. Smažíme do zlatova.**

**15. KRÁLÍK V BALÍČKU:**

**Porce králíka osolíme, opepříme a posypeme trochou tymiánu. Každý kousek masa zabalíme do plátku anglické slaniny, ovážeme nití. Na dno pekáče rozložíme 4 nakrájené cibule, 4 nakrájená rajčata, zakapeme olejem. Nahoru položíme porce králíka, podlijeme trochou teplé vody a v troubě pečeme asi hodinu.**

**16. PIKANTNÍ KRÁLIČÍ HŘBET:**

**Králičí hřbet a zadní nohy nasolíme, protáhneme slaninou a na oleji lehce opečeme. Přidáme drobně nakrájenou mrkev, petržel, celer, houby (namočené nebo čerstvé), několik kuliček nového koření, jalovce, posypeme trochou kmínu, tymiánu a dáme do trouby. Během pečení podlijeme 1–2 dl bílého vína a upečeme do zlatova. Maso i koření vyjmeme, šťávu zahustíme smetanou rozmíchanou s trochou škrobové moučky. Podáváme s opečenými brambory.**

**17. MAJORÁNKOVÝ KRÁLÍK:**

**Králíka vykostíme, maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a naložíme do marinády. Rozšleháme 2 vejce se 2 lžícemi oleje, 1 lžící hořčice, 1 lžící sójové omáčky, 1 lžící kečupu. Přidáme 5 utřených stroužků česneku, 1 lžíci drcené majoránky. Maso necháme v marinádě hodinu uležet, pak zprudka opečeme na oleji.**

**18. JOGURTOVÝ KRÁLÍK V ALOBALU:**

**500 g vykostěného a naklepaného králičího masa, 1 žlutá paprika, 1 červená paprika, 1 středně velká cibule, 1 bílý jogurt, 1/2 lžičky kmínu, sůl. Jemně nakrájenou cibuli smícháme s jogurtem a králičím masem a necháme 2 hodiny uležet. Porce naloženého masa dáme na dvojitý alobal i s marinádou, posypeme na nudličky nakrájenýmí paprikami, osolíme, pokmínujeme. Důkladně každou porci zabalíme a na roštu nebo ve vyhřáté troubě zapečeme asi 30 minut. Podáváme s chlebem.**

**19. POLOŘÍZEK Z KRÁLÍKA:**

**Vykostěné maso z králičích nohou a hřbetu rozkrojíme a naklepeme na řízky. Osolíme a jen po jedné straně obalíme v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Na hlubokém plechu v troubě rozpustíme sádlo a na něj neobalenou stranou položíme řízky. V troubě pečeme 15 minut, podlijeme šálkem teplé vody a upečeme do růžova, neobracíme.**

**20. ZAPEČENÝ KRÁLÍK:**

**100 g měkkého salámu, 2 středně velké cibule, 100 g sýra Eidam, 4-5 stroužků česneku. Králíka naporcujeme, osolíme, dáme do pekáčku a zalijeme 3 lžícemi stolního oleje. Salám, sýr, cibuli i česnek nasypeme na králíka. Upečeme pod pokličkou v troubě doměkka. Podáváme s brambory a různou zeleninovou oblohou.**

**21. KRÁLIČÍ ( DRŮBEŽÍ, VEPŘOVÉ HODY ):**

**Králík naporcovaný na 4 díly, 1 dl oleje, 4 větší cibule, kysané zelí, 8 větších syrových brambor, česnek, 8 plátků anglické slaniny, mletý pepř, sůl. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli. Přidáme osolené a opepřené porce masa a podusíme. Maso vyjmeme, do výpeku dáme vrstvu kysaného zelí, na plátky nakrájené syrové brambory. Osolíme, pokmínujeme a položíme maso, které hustě posypeme nakrájeným česnekem. Zakryjeme plátky slaniny a zakryté upečeme v troubě.**

**22. KRÁLÍK NA SMETANĚ:**

**Předek králíka osolíme, zalijeme vodou, přidáme 3 kuličky pepře a 2 kuličky nového koření, bobkový list, špetku tymiánu a půlku cibule. Uvaříme v tlakovém hrnci. Uvařené maso vykostíme, vychladlým a zcezeným vývarem zředíme usmaženou světlou jíšku (2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce másla). Omáčku povaříme asi 10 minut, přidáme 1 zakysanou smetanu a obrané králičí maso a prohřejeme. Podáváme s bramborovým knedlíkem.**

**23. KRÁLÍK NADIVOKO:**

**Naporcovaného králíka opečeme na másle. Přisypeme 1 nakrájenou cibuli a 50 g slaniny nakrájené na kostičky. Krátce orestujeme, přidáme bobkový list, špetku tymiánu a několik hřebíčků. Maso poprášíme 1 lžící hladké mouky, podlijeme 1/4 litrem červeného vína, trochou horké vody (zeleninovým vývarem). Dusíme pod pokličkou 40 minut, před koncem přidáme okapané na osminky nakrájené kompotované hrušky a brusinky (jeřabiny). Podáváme s knedlíkem, bramborem, porce ozdobíme nasekanou petrželkou.**

**24. VÝBORNÁ PEČENĚ Z KRÁLÍKA:**

**Celého nebo naporcovaného králíka pokapeme olejem a necháme do druhého dne v chladu. Další den zapečeme do poloměkka, podléváme vodou. Ze 2 lžic kečupu, 2 lžic obyčejné hořčice, 3 stroužků česneku, 1 kostky Masoxu, worcesteru, trochy chilli koření a mletého pepře vymícháme směs. Potřeme králíka, přidáme kousek másla nebo plátky syrového bůčku (potřeme směsí) a dopečeme doměkka. Podáváme s bramborovým knedlíkem.**

**25. KRÁLÍK NA DIVOKO:**

**2 cibule, mrkev, celer, petržel, 1 zrnko jalovce, nové koření, pepř, sůl. Králíka vykostíme a nakrájíme na menší kousky. Na oleji nebo sádle zpěníme nakrájenou cibuli, osmahneme zeleninu, přidáme králičí maso, koření, sůl a mírně podlijeme. Dusíme pod pokličkou doměkka. Koření vyjmeme a podáváme s bramborovou kaší, brambory nebo s chlebem.**

**26. KRÁLÍK V ALOBALU:**

**Králíka vykostíme, maso nakrájíme na řízky, osolíme, opepříme a potřeme prolisovaným česnekem (podle chuti). Na každý řízek dáme plátek uzené slaniny a nasekanou petrželku. Řízky přeložíme na polovinu, pokapeme citrónovou šťávou a bílým vínem. Každou porci zabalíme do alobalu, dáme na suchý plech do vyhřáté trouby a pečeme doměkka asi 1 hodinu.  
Podáváme s bramborem a tatarskou omáčkou.**

**27. KRÁLIČÍ ROLÁDA V ALOBALU:**

**2 zadní vykostěná stehna, 2 nožky silnějšího párku (nebo klobása), 4 plátky anglické slaniny, 2 vejce, 1 lžíce podušených žampionů (nebo naložených hub), koření Podravka, hořčice, mletý pepř, sůl. Obě králičí stehna naklepeme, mírně osolíme, okořeníme Podravkou a pepřem. Položíme je na sebe s přesahem tak, abychom získali větší plát masa. Potřeme hořčicí, vejci usmaženými s houbami, doprostřed položíme uzeninu. Svineme do rolády a zabalíme důkladně do alobalu. Položíme do pekáčku, podlijeme trochou vody (i během pečení) a pečeme v troubě asi hodinu. Pokud přece nějaká šťáva z pečení zůstane v pekáčku, přidáme kousek másla, lehce zahustíme trochou polohrubé mouky a provaříme. Podáváme s bramborovou kaší přelitou výpečkem, ozdobíme zeleninou.**

**28. SMAŽENÝ KRÁLÍK V MARINÁDĚ:**

**1 lžíce octa, 1 cibule nakrájená na drobno, 2 stroužky utřeného česneku, 1 lžíce usekané petrželky, 1/2 lžičky kari, 1/2 lžičky pepře, sůl. Pokud možno vykostěného králíka nakrájíme na porce. Naložíme do připravené marinády a necháme uležet do druhého dne. Obalujeme v trojobalu a smažíme na rozpáleném tuku.**

29. KRÁLÍK NA HOŘČICI:

**Králíka naporcujeme, osolíme, opepříme, posypeme ml.kmínem, potřeme utřeným česnekem , hořčicí a dáme do pekáče. Zakápneme olejem, posypeme cibulí a pórkem nakrájeným na kolečka a kostičkami anglické slaniny. Podlijeme vodou a upečeme. Podáváme s bram. knedlíkem.**

30. KRÁLÍK PO PŘÁTELSKU:

**Králičí maso vykostíme, nakrájíme, naklepeme, osolíme, opepříme. Dáme do vym pekáče, na každý kousek položíme hromádku na kolečka nakrájené cibule a kousek másla. Vše zasypeme 200 g strouhaného sýra, přitlačíme a posypeme ml.paprikou. Podlijeme šálkem horkého vývaru, přikryjeme alobalem a pečeme 30-45 minut. Alobal odstraníme a zapečeme dozlatova. Podáváme s rýží, vařenými brambory a zeleninovým salátem.**