

Filety z králíka s hořčicí

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Zapékací misku zalijte olivovým olejem. Králíčí filety naskládejte do misky, přidejte hořčici, osolte, opepřete, můžete ještě trochu zalít olejem, a řádně promíchejte. Tak, aby každý filet byl pěkně obalený hořčicí. Posypte maso petrželkou. Zalijte smetanou a dejte do trouby zhruba na 30 minut asi na 160-170 stupňů.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Králíčí plec+hruď 1 kg** - 320 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Hořčice plnotučná 200 g** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g

