Králík ala svíčková

## Ingredience:

králík
dýně hokkaido
200 ml zakysané smetany
200 ml bílého vína
koření: pepř, sůl, bobkový list, nové koření

balení celozrnných těstovin

## Postup:

Králíka si naporcujeme, nasolíme a napepříme. Dýni si očistíme a nakrájíme na kostky. Vše vložíme do pekáče, podlijeme bílým vínem a pečeme cca hodinu a půl. Po upečení vyjmeme porce králíka a dýni rozmixujeme spolu se smetanou. Podáváme společně s těstovinami.

