

Suroviny

1 zaječí zadek
sůl
80 g slaniny
100 g másla nebo oleje
1 větší cibule
5 kuliček pepře
vývar z masoxu

Postup

Zaječí zadek otřeme vlhkou utěrkou, odblaníme a hustě prošpikujeme větší částí slaninou nakrájenou na nudličky. Na másle a zbylé slanině osmahneme cibuli nakrájenou na kolečka, vložíme do ní osoleného zajíce, přidáme pepř. podlijeme vývarem a pečeme v troubě nejdříve na spodní straně a dopékáme na hřbetě dočervena. Mezi pečením poléváme výpekem a podléváme vývarem. Měkké maso rozdělíme na porce, šťávu přecedíme a podáváme s opečenými bramborami a s kompotem nebo ovocným salátem.