

Marinovaný králik



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1903 kalorií , **6 g** cukrů , **202 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/marinovany-kralik>

Příprava

Králíka stiahnutého z kože poriadne umyjeme a rozporciujeme. Pripravíme si marinádu. Olej vymiešame s vodou, horčicou, soľou, čiernym korením, prelisovaným cesnakom, pálivou paprikou a kečupom. Mäso vložíme do pripravenej marinády a necháme v chlade odležať cez noc. Králíka dáme do pekáča a prelejeme marinádou. Upečieme do chrumkava v predhriatej rúre na 200°C. Počas pečenia mäso obrátíme a prelievame výpekcom. Upečeného králíka naservírujeme na tanier, podávame s ryžou a ozdobíme zeleninou.

Tip k receptu

Týmto spôsobom možno pripraviť aj kura.

Ingredience

- 1 ks divokého králíka
- 200 ml rostlinného oleje
- 200 ml vody
- 2 lžíce kečupu
- 5 stroužků česneku
- 1 lžíce Dijonské hořčice
- 1/4 lžička mleté pálivé papriky
- 1/2 lžíce soli
- 1/4 lžičky pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

