

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. Kráľíka dáme do pekáča a prelejeme marinádou. Upečieme do chrumkava v predhriatej rúre na 200° C. Počas pečenia mäso obrátíme a prelievame výpekom. Upečeného kráľíka naservírujeme na tanier, podávame s ryžou a ozdobíme zeleninou.



Tip k receptu

Týmto spôsobom možno pripraviť aj kura.

Ingredience

- ✓ 1 ks divokého kráľíka
- ✓ 200 ml rastlinného oleje
- ✓ 200 ml vody
- ✓ 2 lžice kečupu
- ✓ 5 stroužkú cesneku
- ✓ 1 lžice Dijonské hořčice
- ✓ 1/4 lžička mleté pálivé papriky
- ✓ 1/2 lžice soli
- ✓ 1/4 lžičky pepře

Kategorie

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

