

Pečený králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Králík celý 1 ks
- Voda 200 ml
- Černý pepř mletý 1 lžička
- Sladká paprika 1 lžička
- Česnek 5 stroužek
- Cibule velká 2 ks
- Olej 200 ml
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Jemný kečup 3 lžíce
- Pálivé koření 1 špetka
- Máslo 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka naporcujeme, vložíme do přiměřeně velkého pekáče a zalijeme marinádou umíchanou z uvedených ingrediencí. Necháme odležet v chladu do druhého dne.

Vložíme do trouby a pečeme bez podlévání doměkka.

Ke konci pečení přidáme trochu másla pro zjemnění omáčky.