

Králičí rarážci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králičí maso bez kosti 400 ks
- **Na marinádu**
- vejce 2 ks
- pivo 1 dl
- hladká mouka 3 lžíce
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- solamyl 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso z králíka nakrájíme a tenké plátky, ty mírně naklepeme, opepříme, osolíme a do druhého dne necháme marinovat v lednici
2. Marinujeme ve směsi z vajec, piva, mouky, solamylu, hořčice, sójové omáčky a směsi koření dle vlastního výběru
3. Druhý den naložené plátky opečeme, na dobře rozpáleném oleji, dozlatova.