

Králík na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- celý králík 1 ks
- čerstvý zázvor nastrouhaný 2 lžíce
- majoránka sušená 2 lžíce
- sůl 2 lžíce
- pepř 0.5 lžíce
- cibule 2 ks
- česnek 4 stroužek
- světlé pivo 200 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Králíka naporcujeme, osolíme, opepříme, potřeme jemně nastrouhaným zázvorem, posypeme sušenou majoránkou a necháme rozležet.

V pekáčku zpěníme na sádle cibuli nakrájenou na měsíčky a plátky česneku. Přidáme králíčí maso, podlijeme světlým pivem a pečeme zvolna doměkka.

Během pečení přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme. Podáváme s bramborem nebo bramborovým knedlíkem. Lze přidat špenát nebo kysané zelí.

