

Králík nadivoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Králík**

- porce králíčí filety 4 ks
- cibule 4 ks

- **Marináda**

- žloutek 3 ks
- maggi 2 lžíce
- worcesterská omáčka 2 lžíce
- olej 6 lžíce
- cukr krupice 1 lžička
- pepř 0.5 lžička
- sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na dno pekáče rozložíme na kolečka nakrájené 2-3 cibule. Na ně položíme porce králíka a navrch dáme opět na kolečka nakrájené 2-3 cibule. Nakonec zalijeme připravenou marinádou.

Směs přikryjeme alobalem a necháme ji 48 hodin marinovat v lednici.

Pečeme pod alobalem asi hodinu, potom alobal odstraníme a pečeme, dokud králík nezrůžoví. Jako přílohu podáváme rýži.