

Králík v hořčicové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- králíčí stehna 4 ks
- česnek 4 stroužek
- sůl 1 lžička
- ostřejší hořčice 2 lžíce
- máslo 4 lžíce
- několik snítek čerstvý tymián 1 ks
- mladá mrkev 1 svazek
- několik řapíků celeru 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíčí maso opláchneme a připravíme marinádu. Stroužky česneku prolisujeme a utřeme se solí a hořčicí. Marinádou potřeme maso a necháme alespoň hodinu odležet v chladu.

Připravené maso vložíme do pekáčku, polijeme rozpuštěným máslem, posypeme tymiánem a pečeme zaklopené při 180 °C asi hodinu. Potom králíka odklopíme a dopečeme za občasného podlévání, aby se vytvořila křupavá kůrčička.

Mezitím očistíme zeleninu, nakrájíme ji na větší kousky a krátce povaříme. Před dopečením ji vložíme k masu.

Králíka podáváme s opečenými brambory.

Poznámka:

K zelenině můžeš přidat i další druhy podle chuti – papriku, cuketu, lilek, růžičkovou kapustu či šalotku.