

Běřovický králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- králík 1 ks
- kečup 2 lžička
- hořčice 2 lžička
- cibule 2 ks
- česnek 5 stroužek
- pepř 1 lžička
- sůl 1 lžička
- olej 200 ml
- paprika sladká mletá 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ze surovin si připravíme marinádu, do které naložíme králíčí maso nejméně na 24 hodin a necháme v chladu.

Pečeme přikryté doměkka, podlijeme trochou vody. Těsně před dopečením odkryjeme, aby maso získalo barvu.

Takto upečeného králíka můžeš podávat s rýží. Já výpek sliju, zahustím smetanou a servíruju s knedlíkem.