

Králík na česneku a pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- králík 1 ks
- česnek 2 ks
- sůl 2 lžíce
- kmín 1 lžíce
- tymián 1 špetka
- pivo 500 ml
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Králíka opláchneme a okrájíme z něho přebytečný tuk. Potom ho vložíme do hlubšího pekáče a zalijeme směsí připravenou z utřených česneků, soli, koření, oleje a piva. Pekáč zakryjeme poklicí a vložíme do trouby. Pečeme při 200 °C 2-2,5 hodiny.

Poznámka:

Stejným způsobem zkus připravit kuře.