

Králík v medové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Olej 1.5 dl
- Citron 1 ks
- Med 2 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Žampiony 5 ks
- Nakládané cibulky 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Králíka rozdělíme na porce, osolíme a naložíme na 24 hodin do marinády.

Marináda: olej, šťáva z jednoho citrónu, med, sójová omáčka, kari koření, rozmačkaný česnek, sůl, pepř.

Do pekáče vložíme porce králíka s marinádou, přidáme nakrájené žampiony a naložené cibulky a pečeme pomalu přikryté pokličkou. Možno také vše dusit v tlakovém hrnci, maso pak není tak vysušené a výborně měkké.

Příloha: brambory, rýže, překvapivě výborné s těstovinami